Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

BP Boucher

Pratique professionnelle

Session 2015 • Code sujet : **E1 - U10, sujet n°6** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation et commercialisation de l’agneau, du veau et du bœuf (8 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2015/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et commercialisation de l’agneau, du veau et du bœuf

Le candidat transforme et prépare une carcasse entière d’agneau, une demi-carcasse de veau et du bœuf AV5, avec 500 g de bardes disponibles. Il est évalué sur la qualité et la méthode du travail, le maniement du matériel, la pesée et la présentation commerciale, le service client ainsi que l’hygiène et la sécurité.

Agneau - transformation

Question 1. Sur le côté de votre choix, fendre la carcasse entière en deux. Sur une demi-carcasse, séparer le gigot, couper le carré de côtes filet et le carré découvert, puis lever l’épaule, le collier et la poitrine. Désosser entièrement l’épaule et désosser le gigot en laissant l’os coulé. Parer le carré de côtes couvert, le carré découvert, le collier, l’épaule et le gigot.

Fendre la carcasse entière dans le sens de la longueur, puis travailler sur une demi-carcasse. Séparer le gigot, couper le carré de côtes filet et le carré découvert, puis lever l’épaule, le collier et la poitrine. Désosser entièrement l’épaule et désosser le gigot en conservant l’os coulé. Parer le carré de côtes couvert, le carré découvert, le collier, l’épaule et le gigot. Effectuer des coupes nettes en préservant les muscles et en respectant les gestes professionnels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demi-carcasse détaillée; épaule désossée, gigot désossé avec os coulé, pièces demandées parées.

Agneau - préparation et commercialisation

Question 2. Couper l’épaule en cinq morceaux réguliers de 100 g et ficeler le gigot avec une ficelle arrêtée. Faire évaluer le poids du gigot, peser les cinq morceaux d’épaule pour un total de 500 g et présenter sur plat l’ensemble des morceaux travaillés.

Préparation	Exécution	Contrôle
Épaule	5 morceaux réguliers	100 g chacun, 500 g au total
Gigot	Ficelage arrêté	Poids évalué
Présentation	Ensemble des morceaux travaillés	Sur plat

Tailler les cinq morceaux d’épaule et vérifier leur poids à la balance. Ficeler le gigot avec une ficelle arrêtée, puis faire évaluer son poids. Présenter sur plat l’ensemble des pièces travaillées, avec un aspect commercial soigné. Le sujet précise que la présentation ne comporte pas de décoration.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule : 5 morceaux de 100 g, soit 500 g. Gigot ficelé, poids évalué; ensemble présenté sur plat.

Veau - transformation

Question 3. Couper la demi-carcasse en arrière à 8 côtes et avant à 5 côtes, en laissant les bavettes attenantes au flanchet. Séparer le cuisseau par la coupe sacro-lombaire avec la tête de filet, la longe, le tendron et le haut de côtes, ainsi que le carré de côtes filet. Désosser le cuisseau sauf le jarret et désosser uniquement les côtes du haut de côtes et du tendron. Lever et parer la noix, principalement la partie destinée à être ficelée, ainsi que la tête de filet.

1. Débiter la demi-carcasse en arrière à 8 côtes et avant à 5 côtes. Laisser les bavettes attenantes au flanchet.
2. Séparer le cuisseau par la coupe sacro-lombaire avec la tête de filet, puis séparer la longe, le tendron, le haut de côtes et le carré de côtes filet.
3. Désosser le cuisseau en laissant le jarret, puis désosser uniquement les côtes du haut de côtes et du tendron.
4. Lever la noix et la tête de filet, puis parer la noix, principalement la partie destinée au ficelage, et la tête de filet.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demi-carcasse débitée aux repères prescrits; cuisseau désossé sauf jarret, côtes du haut de côtes et du tendron désossées.

Veau - préparation et commercialisation

Question 4. Préparer dans la noix un rôti de veau de 1,200 kg, bardé et ficelé avec une ficelle arrêtée. Couper trois côtes dans le filet, de poids identiques, peser le rôti et les côtes, puis présenter les pièces ayant fait l'objet d'une préparation.

Prélever le rôti dans la noix, le barder avec la barde disponible et le ficeler avec une ficelle arrêtée. Le peser à la masse demandée. Tailler trois côtes dans le filet avec une épaisseur régulière, puis vérifier à la balance que leur poids est identique. Peser le rôti et les côtes, puis présenter sur plat les pièces préparées avec un aspect commercial soigné.

Pièce	Consigne	Contrôle
Rôti de veau	Prélevé dans la noix, bardé et ficelé	1,200 kg
Côtes filet	3 pièces	Poids identiques

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti de noix de 1,200 kg, bardé et ficelé à ficelle arrêtée; 3 côtes filet de poids identiques.

Bœuf - transformation

Question 5. Sur le bœuf AV5, lever l'épaule, couper la poitrine et le plat de côtes découvert, couper le jarret avec os pour la présentation à la vente, puis séparer le collier et la basse côte. Désosser l'épaule et le collier, séparer les différents morceaux de l'épaule, puis éplucher le dessous de palette, la macreuse à biftecks et le merlan d'épaule.

1. Lever l'épaule, couper la poitrine et le plat de côtes découvert, puis couper le jarret avec os pour la vente.
2. Séparer le collier de la basse côte, puis désosser l'épaule et le collier.
3. Séparer les différents morceaux de l'épaule.
4. Éplucher le dessous de palette, la macreuse à biftecks et le merlan d'épaule en préservant leur forme commerciale.

Travailler le bœuf AV5 en suivant les opérations prévues. Garder les pièces identifiables et conserver le jarret avec os pour sa présentation à la vente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule et collier désossés; morceaux de l'épaule séparés; dessous de palette, macreuse à biftecks et merlan d'épaule épluchés.

Bœuf - préparation et commercialisation

Question 6. Dans le dessous de palette, couper trois biftecks réguliers et de poids identiques; le tableau récapitulatif précise 120 g par bifteck. Dans le collier, préparer des morceaux de bourguignon pour un total de 800 g; la fiche détaillée demande dix morceaux, tandis que le tableau récapitulatif en indique huit. Barder et ficeler un rosbif pour six personnes, prélevé dans la macreuse à biftecks. Peser les biftecks et le bourguignon, faire estimer le poids du rosbif et présenter sur plat tous les morceaux préparés.

Tailler trois biftecks réguliers de 120 g dans le dessous de palette et les peser. Préparer dans le collier 800 g de morceaux pour bourguignon. Les documents divergent sur leur nombre : la fiche détaillée demande dix morceaux, tandis que le tableau récapitulatif en demande huit. Faire confirmer la consigne applicable par l'examinateur. Prélever dans la macreuse à biftecks un rosbif pour six personnes, le barder et le ficeler. Faire estimer son poids, peser les biftecks et le bourguignon, puis présenter toutes les préparations sur plat.

Préparation	Consigne	Contrôle
Biftecks	3 pièces de 120 g	360 g au total
Bourguignon	10 morceaux sur la fiche détaillée, 8 au récapitulatif	800 g au total
Rosbif	Dans la macreuse, pour 6 personnes	Poids estimé

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3 biftecks de 120 g, soit 360 g; bourguignon : 800 g, nombre de morceaux à confirmer; rosbif bardé et ficelé pour 6 personnes.

Service client

Question 7. Répondre aux deux questions de service client relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Donner des conseils justes sur le temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.

Adapter le conseil à la pièce, à son poids et au résultat de cuisson souhaité. Donner des durées indicatives et rappeler que la cuisson doit être ajustée à la préparation réelle.

- **Bourguignon :** cuisson lente et mijotée, généralement plusieurs heures; proposer carottes, champignons ou pommes de terre.
- **Rosbif :** cuisson au four, durée ajustée au poids et au degré de cuisson souhaité; accompagner de légumes rôtis ou de haricots verts.
- **Conservation :** garder la viande crue au froid, protégée et séparée des aliments cuits; respecter les indications de conservation communiquées au client.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bourguignon : cuisson lente et légumes adaptés. Rosbif : cuisson au four selon le poids et le résultat souhaité. Viande crue conservée au froid, séparée des aliments cuits.

Hygiène et sécurité

Question 8. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve, conformément à l'évaluation prévue tout au long des opérations.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité pendant toute l'épreuve, de la manipulation des carcasses jusqu'à la présentation. Se laver les mains aux moments nécessaires et maintenir propres le poste, les outils et les équipements. Séparer les espèces et éviter les contaminations entre viandes crues et produits prêts à consommer.

Maintenir les viandes dans des conditions de conservation adaptées. Utiliser couteaux et scie avec des gestes maîtrisés, à l'écart du corps, et ranger le matériel après usage. Évacuer régulièrement les déchets et parures; nettoyer le poste à mesure des opérations et en fin de travail.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mains, poste et matériel propres; viandes protégées et séparées; outils coupants manipulés avec prudence pendant toute l'épreuve.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Le BP BOUCHER, épreuve E1 - U10, sujet n°6 de la session 2015, est une pratique professionnelle de 5 h, coefficient 12. Le candidat travaille l'agneau, le veau et le bœuf AV5 selon les opérations prescrites. L'évaluation porte sur la transformation, la découpe, le désossage, la préparation, la pesée, la présentation commerciale, le conseil client et l'hygiène-sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les travaux suivent l'ordre indiqué : agneau/porc, veau, puis bœuf.
- Pour l'agneau, les cinq morceaux d'épaule pèsent 100 g chacun, soit 500 g au total.
- Le rôti de veau est prélevé dans la noix, pèse 1,200 kg et doit être bardé et ficelé avec une ficelle arrêtée.
- Le bourguignon de bœuf totalise 800 g, mais le sujet diverge sur le nombre de morceaux : dix dans le détail, huit dans le tableau.

Points de vigilance & attentes du jury

- La rapidité d'exécution n'est pas prise en compte; privilégier la qualité et la méthode professionnelle.
- Respecter les opérations spécifiques à chaque espèce et l'ordre de travail indiqué dans le tableau récapitulatif.
- Distinguer les pièces à peser de celles dont le poids doit être estimé, notamment le gigot et le rosbif.
- Séparer les viandes des différentes espèces et assurer une présentation commerciale, sans décoration.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la pesée des morceaux demandés ?

Repérez les pièces à peser et celles dont le poids doit être estimé. Pesez séparément les éléments concernés et vérifiez les totaux indiqués : les morceaux d'épaule d'agneau doivent atteindre 500 g et le bourguignon de bœuf 800 g.

Q : Que faire face à la différence sur le nombre de morceaux de bourguignon ?

Le détail de la fiche demande dix morceaux dans le collier pour 800 g, tandis que le tableau récapitulatif en indique huit. Le sujet comporte donc une divergence explicite; signalez-la et demandez la consigne à suivre à l'évaluateur.

Q : La rapidité compte-t-elle et quelle est la durée de l'épreuve ?

L'épreuve dure 5 h 00 et son coefficient est 12. Le sujet précise que la rapidité d'exécution de chaque opération ne sera pas prise en compte; privilégiez une organisation méthodique, la qualité du travail et la sécurité.

Q : Quels critères sont évalués au-delà des découpes ?

Le jury évalue aussi le déroulement des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, la pesée et l'attrait commercial de la présentation. Le service client et l'hygiène-sécurité font également l'objet d'une évaluation distincte ou continue.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2015/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.