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

Pratique professionnelle

Session 2015 • Code sujet : **E1 - U10, Sujet n°12** • 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 (7 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 - 2-Sujet.pdf

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

À partir d’un bœuf AV5, d’une demi-carcasse de veau, d’une carcasse entière d’agneau et de 500 g de barde, réaliser les opérations demandées pour chaque espèce, dans l’ordre agneau/porc, veau, puis bœuf. L’évaluation porte sur les gestes et méthodes professionnels, les préparations, la pesée, la présentation commerciale, le service client, ainsi que l’hygiène et la sécurité ; la rapidité n’est pas prise en compte.

Agneau - transformation

Question 1. Sur le côté de votre choix, fendre la carcasse entière dans le sens de la longueur. Séparer le gigot, couper le carré de côtes filet, lever l’épaule, couper le collier, la poitrine et le carré découvert, puis désosser l’épaule au scapulum uniquement et le gigot à l’os coulé. Parer le carré de côtes couvert, le carré découvert, le collier, l’épaule et le gigot.

1. Fendre la carcasse entière en deux dans le sens de la longueur, du côté choisi.
2. Séparer le gigot et le carré de côtes filet, lever l’épaule, puis couper le collier, la poitrine et le carré découvert.
3. Désosser l’épaule en retirant uniquement le scapulum, puis désosser le gigot à l’os coulé.
4. Parer le carré de côtes couvert, le carré découvert, le collier, l’épaule et le gigot sans abîmer les morceaux.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carcasse fendue, morceaux séparés, désossés selon les consignes et parés.

Agneau - préparation et commercialisation

Question 2. Couper le collier en morceaux réguliers et cinq côtes découvertes régulières, puis ficeler le gigot pour une éventuelle découpe en tranches, avec une ficelle arrêtée. Évaluer le poids de l’épaule, peser les cinq côtes de poids identique et présenter sur plat l’ensemble des morceaux travaillés.

Préparation	Consigne
Collier	Découper en morceaux réguliers
Carré découvert	Couper 5 côtes régulières et de poids identique
Gigot	Ficeler pour une découpe en tranches, avec ficelle arrêtée
Épaule	Évaluer et noter le poids

Peser et ajuster les côtes pour obtenir un poids identique, sans cible chiffrée imposée. Présenter sur plat l’ensemble des morceaux travaillés, en séparant clairement les pièces et en soignant leur aspect commercial.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Collier régulier, 5 côtes de poids identique, gigot ficelé arrêté, épaule pesée et morceaux présentés sur plat.

Veau - transformation

Question 3. Répartir la demi-carcasse entre l'arrière à huit côtes et l'avant à cinq côtes. Dégager les bavettes en les laissant attenantes au flanchet, séparer le cuisseau par la coupe sacro-lombaire avec la tête de filet et la longe, couper le tendron et le haut de côtes, puis séparer le carré de côtes filet. Désosser le cuisseau sauf le jarret et le haut de côtes/tendron en ne désossant que les côtes ; lever et parer la noix et la tête de filet.

Conserver les bavettes attenantes au flanchet et respecter les repères de coupe de la demi-carcasse.

1. Répartir en arrière de 8 côtes et avant de 5 côtes.
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 en os ; désosser uniquement les côtes du haut de côtes et du tendron.
4. Lever et parer la noix ainsi que la tête de filet.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arrière à 8 côtes, avant à 5 côtes ; bavettes attenantes au flanchet ; jarret conservé en os.

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. Séparer le jarret arrière et le couper en morceaux réguliers d'osso-buco, couper trois côtes de filet de poids identique, peser le rôti et les côtes, puis présenter les pièces ayant fait l'objet d'une préparation.

Pièce	Préparation et pesée
Rôti dans la noix	1,200 kg, bardé et ficelé avec ficelle arrêtée
Jarret arrière	Osso-buco en morceaux réguliers
Filet	3 côtes de poids identique, à peser

Prélever et préparer le rôti dans la noix, puis découper le jarret en morceaux réguliers. Peser le rôti et les côtes ; ajuster les trois côtes pour obtenir un poids identique. Présenter les pièces préparées proprement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti de noix de 1,200 kg bardé et ficelé arrêté ; jarret en osso-buco ; 3 côtes de poids identique.

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 sa présentation à la vente, puis couper le collier et la basse côte. Désosser l'épaule et le collier, séparer les différents morceaux de l'épaule et éplucher le dessous de palette ainsi que la macreuse à biftecks.

1. Sur le bœuf AV5, lever l'épaule, puis couper la poitrine, le plat de côtes découvert et le jarret en conservant l'os pour la vente.
2. Couper le collier et la basse côte, puis désosser l'épaule et le collier.
3. Séparer les différents morceaux de l'épaule selon leurs séparations naturelles.
4. Éplucher le dessous de palette et la macreuse à biftecks avec soin, en retirant les nerfs et membranes sans abîmer la viande.

Garder les morceaux identifiés pour les préparations commerciales de l'étape suivante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> AV5 découpé selon les pièces demandées ; épaule et collier désossés ; dessous de palette et macreuse à biftecks épluchés.

Bœuf - préparation et commercialisation

Question 6. Couper trois biftecks de 120 g dans le dessous de palette et dix morceaux de collier totalisant 800 g pour préparer un bœuf bourguignon. Prélever dans la macreuse un rosbif pour six personnes, le barder et le ficeler ; peser les biftecks et les morceaux de bourguignon, estimer le poids du rosbif et présenter tous les morceaux préparés, les préparations de détail sur plat.

Prélever les biftecks dans le dessous de palette et les morceaux de bourguignon dans le collier. Barder et ficeler le rosbif prélevé dans la macreuse pour six personnes. Le poids du rosbif dépend de la portion choisie : à titre indicatif, 150 à 200 g par personne donnent 900 à 1 200 g pour six personnes.

Préparation	Résultat attendu
3 biftecks	120 g chacun, poids identique
10 morceaux de collier	800 g au total
Rosbif	Poids adapté à 6 personnes, à estimer et peser

Présenter tous les morceaux préparés, avec les préparations de détail sur plat.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 3 biftecks de 120 g chacun ; 10 morceaux de bourguignon totalisant 800 g ; rosbif ficelé pour 6 personnes.

Service client

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

Pour conseiller le client, proposer par exemple ces deux destinations culinaires :

- **Rosbif :** cuire au four selon le poids et la cuisson souhaitée ; à titre indicatif, compter environ 12 à 15 minutes par 500 g pour une cuisson saignante, puis laisser reposer avant de trancher. Accompagner de pommes de terre et de légumes verts.
- **Bœuf bourguignon :** cuire doucement en cocotte environ 2 h 30 à 3 h, jusqu'à ce que la viande soit tendre ; servir avec carottes, champignons et pommes de terre.

Conserver la viande au réfrigérateur, respecter la chaîne du froid et éviter les contaminations croisées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rosbif au four avec repos ; bourguignon mijoté avec légumes. Conserver au froid et éviter les contaminations croisées.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2015, sujet n°12, code E1-U10, dure 5 h et a un coefficient 12. Elle porte sur la transformation et la commercialisation de l'agneau, du veau et du bœuf AV5. Les compétences évaluées concernent la découpe, le désossage, le parage, les préparations, la pesée, la présentation, le service client, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rôti de veau est prélevé dans la noix et doit peser 1,200 kg ; il est bardé et ficelé avec une ficelle arrêtée.
- Les trois biftecks proviennent du dessous de palette et pèsent chacun 120 g.
- Les dix morceaux de collier destinés au bœuf bourguignon totalisent 800 g.
- Les côtes d'agneau et les côtes de filet de veau demandées doivent être de poids identique.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter l'ordre de travail indiqué : agneau/porc, veau, puis bœuf.
- Respecter les limites de désossage : scapulum uniquement pour l'épaule d'agneau ; côtes uniquement pour le haut de côtes/tendron de veau.
- Vérifier les poids et quantités demandés ; le poids du rosbif est à estimer, non à peser.
- Séparer les espèces et soigner l'attrait commercial ; la rapidité et la décoration ne sont pas évaluées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels poids et quantités faut-il respecter pour les préparations ?

Le rôti de veau doit peser 1,200 kg. Il faut trois biftecks de 120 g chacun et dix morceaux de collier totalisant 800 g. Les côtes précisées au sujet doivent être de poids identique ; le poids du rosbif est à estimer.

Q : Quelles limites particulières faut-il respecter lors du désossage ?

Pour l'agneau, désossez l'épaule au scapulum uniquement et le gigot à l'os coulé. Pour le veau, désossez le cuisseau sauf le jarret ; pour le haut de côtes et le tendron, désossez uniquement les côtes.

Q : La rapidité d'exécution est-elle prise en compte dans la note ?

Non. Le sujet précise que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. Privilégiez la qualité du travail, les méthodes professionnelles, le déroulement des opérations, le maniement du matériel et le respect de l'hygiène et de la sécurité.

Q : Comment le coefficient de l'épreuve est-il réparti ?

Le coefficient total est 12. Le tableau attribue 1 à la fente, 2,5 à la coupe, 1,5 au désossage, 2 au parage et à la séparation, 1,5 à la préparation, 1 à la pesée, 0,5 à la présentation, 1,5 au service client et 0,5 à l'hygiène-sécurité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2015/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2015 - 2-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.