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

# E1 - U10 - Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation

**Session 2015** • Code sujet : **N°16** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et commercialisation de viandes d’agneau, de veau et de bœuf** (11 questions) **Page 3**

2. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

**Sujet officiel (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2015/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2015 - 3-Sujet.pdf

# 1. Transformation et commercialisation de viandes d’agneau, de veau et de bœuf

À partir d’une carcasse entière d’agneau, d’une demi-carcasse de veau et de bœuf AV5, le candidat réalise les opérations professionnelles demandées, avec 500 g de barde à disposition. Les produits sont préparés pour la vente et présentés sur plat ; la qualité, les méthodes, l’hygiène et la sécurité sont évaluées.

### Agneau - fente et coupe

**Question 1. Fendre la carcasse puis, sur une demi-carcasse au choix, couper le gigot sacro-lombaire, séparer le carré filet simple et lever l’épaule. Couper également la poitrine en côtes de première et deuxième manchonnées, les carrés de côtes de première et deuxième, le carré de côtes découvertes et le collier.**

1. Fendre la carcasse entière d’agneau.
2. Sur une demi-carcasse au choix, couper le gigot selon la séparation sacro-lombaire, séparer le carré filet simple et lever l’épaule.
3. Découper la poitrine en côtes de première et deuxième manchonnées, puis séparer le carré de côtes de première et deuxième, le carré de côtes découvertes et le collier.

Suivre les limites anatomiques pour obtenir des morceaux nets, sans détériorer les muscles. La carcasse entière est fournie, mais ces coupes sont demandées sur une seule demi-carcasse.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carcasse fendue ; toutes les pièces demandées sont séparées sur une demi-carcasse.

### Agneau - désossage et parage

**Question 2. Désosser le gigot au niveau du sacrum et du coxal, ainsi que l’épaule par l’humérus coulé. Parer le gigot prêt à la vente, l’épaule, le collier et le carré de côtes découvertes.**

Désosser le gigot en retirant le sacrum et l’os coxal, puis désosser l’épaule par l’humérus coulé. Suivre les os avec la lame pour préserver la viande et limiter les pertes.

- Parer le gigot prêt à la vente, l’épaule et le collier.
- Parer le carré de côtes découvertes sans abîmer les côtes.
- Contrôler l’absence d’esquilles et retirer les tissus excédentaires.

Garder les pièces préparées séparées des os et des parures afin de préserver leur propreté et leur présentation commerciale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Gigot et épaule désossés ; gigot, épaule, collier et carré de côtes découvertes parés.

## Agneau - préparation, pesée et présentation

**Question 3. Barder et ficeler l'épaule en long avec les ficelles arrêtées, puis couper cinq côtes découvertes régulières. Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée, obtenir cinq côtes de poids identique et présenter sur plat le gigot, l'épaule et les côtes.**

| Préparation | Réalisation | Contrôle |
|---|---|---|
| Épaule | Barder et ficeler en long | Ficelles arrêtées ; poids estimé |
| Côtes découvertes | Découper 5 côtes régulières | Poids identique pour chaque côte |
| Présentation | Gigot, épaule et 5 côtes | Présentation sur plat |

Réaliser un ficelage régulier et arrêter les ficelles. Estimer le poids de l'épaule désossée et ficelée. Pour les cinq côtes, contrôler séparément la régularité de découpe et l'égalité des poids, sans attribuer de poids cible absent du sujet. Présenter les pièces propres, distinctes et avec un aspect commercial.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule bardée et ficelée ; 5 côtes découvertes régulières et de poids identique ; pièces présentées sur plat.

## Veau - coupe

**Question 4. Effectuer la coupe pan simple/basse simple, couper les morceaux demandés dans la basse simple : épaule, collier, bas carré et poitrine, puis couper le jarret avant en vue d'une préparation d'osso buco.**

Effectuer la coupe pan simple/basse simple, puis séparer dans la basse simple l'épaule, le collier, le bas carré et la poitrine. Respecter les limites anatomiques afin de conserver des morceaux propres et identifiables.

1. Couper le jarret avant séparément.
2. Le préparer en vue d'une coupe d'osso buco, en veillant à la régularité des tranches et à l'absence d'éclats d'os.

La demande porte sur la coupe du jarret pour l'osso buco ; les poids et le nombre de tranches ne sont pas précisés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pan simple/basse simple réalisée ; épaule, collier, bas carré, poitrine et jarret avant séparés pour l'osso buco.

## Veau - désossage et parage

**Question 5. Désosser l'épaule sans jarret et le collier bas carré, puis parer l'épaule et le collier bas carré.**

Désosser l'épaule sans jarret et le collier bas carré en longeant les os. Préserver autant que possible les muscles et leur forme pour permettre une bonne présentation à la vente.

- Retirer les os sans laisser d'esquilles.
- Parer l'épaule et le collier bas carré.
- Enlever les tissus et excédents inutiles sans entamer les parties commercialisables.

Maintenir les morceaux parés à l'écart des os et des déchets, sur un poste propre, jusqu'à leur préparation ou leur présentation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule sans jarret et collier bas carré désossés, puis parés.

## Veau - préparation, pesée et présentation

**Question 6. Préparer dans l'épaule, côté palette, un rôti bardé et ficelé de 1,500 kg avec les ficelles arrêtées, un morceau de bas carré à braiser de 800 g bardé et ficelé, et dix morceaux de sauté de 90 g sur le côté ATLAS du collier. Respecter les poids et le nombre demandés, puis présenter les préparations sur plat avec un aspect commercial.**

| Produit | Préparation demandée | Contrôle |
|---|---|---|
| Rôti de veau | Épaule, côté palette, bardée et ficelée | 1,500 kg ; ficelles arrêtées |
| Morceau à braiser | Bas carré, bardé et ficelé | 800 g |
| Sauté | Côté ATLAS du collier | 10 morceaux de 90 g |

Peser séparément le rôti, le morceau à braiser et les morceaux de sauté. Le poids total des dix morceaux de sauté est de 900 g, soit 10 × 90 g. Vérifier également le nombre demandé, la régularité des découpes et l'arrêt des ficelles du rôti avant de présenter l'ensemble proprement sur plat.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôti : 1,500 kg. Bas carré à braiser : 800 g. Sauté : 10 morceaux de 90 g, soit 900 g.

## Bœuf - coupe

**Question 7. Lever l'épaule en raquette, puis couper le gros bout de caparaçon, le plat de côtes découvert, le collier, la basse côte et le jarret en vue de la vente.**

1. Lever l'épaule en raquette en respectant ses attaches et ses contours.

2. Couper le gros bout de caparaçon, le plat de côtes découvert et le collier.
3. Séparer la basse côte selon ses limites anatomiques.
4. Couper le jarret en vue de la vente.

Réaliser des coupes nettes et préserver la présentation des morceaux. Contrôler l'absence d'éclats d'os, puis maintenir les pièces distinctes et propres. Le sujet ne fixe ni poids ni nombre de portions pour ces morceaux : leur découpe suit les exigences de vente et les usages professionnels.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule en raquette, gros bout de caparaçon, plat de côtes découvert, collier, basse côte et jarret coupés.

---

### Bœuf - désossage, séparation et parage

**Question 8. Désosser l'épaule en raquette et la basse côte. Séparer l'ensemble des muscles de l'épaule en raquette, parer le paleron et éplucher le dessous de palette, le merlan et la macreuse à bifteck.**

Désosser l'épaule en raquette et la basse côte en suivant les os. Séparer ensuite l'ensemble des muscles de l'épaule en raquette, en les gardant identifiables et propres.

- Parer le paleron sans altérer sa forme.
- Éplucher le dessous de palette, le merlan et la macreuse à bifteck en retirant les membranes et nerfs superficiels.
- Vérifier l'absence d'esquilles et d'excédents de parage.

Mettre les muscles préparés à part des os et des parures, prêts pour leur destination commerciale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule en raquette et basse côte désossées ; muscles séparés, paleron paré, pièces demandées épluchées.

---

### Bœuf - préparation, pesée et présentation

**Question 9. Ficeler et barder un rosbif dans la macreuse sans déprécier la partie restante, puis en estimer le poids. Préparer dans le paleron une pièce à braiser de 1,3 kg, respecter son poids et présenter sur plat le rosbif et le rôti à braiser.**

Prélever dans la macreuse une pièce de rosbif sans déprécier la partie restante, puis la barder et la ficeler. Estimer son poids après préparation, comme demandé. Dans le paleron, découper une pièce à braiser et ajuster sa coupe par pesée pour atteindre le poids prescrit.

| Préparation | Critère de contrôle |
|---|---|
| Rosbif | Poids estimé ; macreuse restante préservée |
| Pièce à braiser | 1,3 kg dans le paleron |
| Présentation | Rosbif et rôti à braiser sur plat |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rosbif bardé et ficelé, poids estimé ; pièce à braiser du paleron : 1,3 kg. Présenter les deux pièces sur plat.

## Service client

**Question 10. Répondre à deux questions 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.**

Répondre aux deux questions en adaptant le conseil à la pièce et à la destination culinaire. Préciser le mode de cuisson, une durée cohérente avec le poids et la cuisson souhaitée, ainsi que les précautions de conservation.

- Pour une pièce à rôtir ou à griller : cuisson vive ou au four ; proposer par exemple des pommes de terre ou des légumes de saison.
- Pour une pièce à braiser : cuisson lente et douce, à couvert ; proposer carottes, navets ou autres légumes adaptés.
- Conserver la viande au froid selon les indications applicables et éviter les contaminations croisées.

Ne donner un temps chiffré qu'en fonction du morceau et du mode de cuisson concernés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conseils adaptés au morceau : cuisson et durée appropriées, conservation au froid et accompagnement de légumes cohérent.

## Hygiène, sécurité et organisation

**Question 11. Respecter les règles d'hygiène et de sécurité tout au long de l'épreuve, ainsi que les méthodes d'exécution, le déroulement des opérations et le maniement du matériel et de l'outillage. Exécuter les travaux dans l'ordre indiqué : agneau/porc, veau, bœuf.**

1. Exécuter les travaux dans l'ordre : agneau/porc, veau, puis bœuf.
2. Maintenir une tenue, des mains, un poste et des outils propres ; nettoyer et désinfecter le matériel selon les besoins.
3. Utiliser les outils adaptés, stabiliser les pièces et garder les mains hors de la trajectoire de coupe.
4. Évacuer les os et parures, séparer les espèces et préserver les produits prêts à la vente.

La qualité et la méthode d’exécution, le déroulement des opérations, le maniement du matériel ainsi que l’hygiène et la sécurité sont évalués tout au long de l’épreuve.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Ordre : agneau/porc, veau, bœuf. Respect continu des règles d’hygiène, de sécurité et des méthodes professionnelles.

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

**Bilan de l'épreuve :** Le BP Boucher, épreuve E1-U10 « Pratique professionnelle : Transformation, commercialisation », session 2015, sujet N°16, dure 5 heures et a un coefficient 12. À partir d'agneau, de veau et de bœuf, le candidat réalise les coupes, désossages, parages et préparations commerciales prescrits. L'évaluation porte aussi sur la pesée, la présentation, le service client, les méthodes, le matériel, l'hygiène et la sécurité.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Respecter les découpes et les poids prescrits, dont le rôti de veau de 1,500 kg et la pièce à braiser de bœuf de 1,3 kg.
- Présenter les préparations sur plat, séparées par espèce, avec un aspect et un attrait commerciaux ; aucune décoration n'est demandée.
- Le service client évalue les conseils sur la cuisson, la conservation, la destination culinaire et les accompagnements.
- Exécuter les travaux dans l'ordre indiqué : agneau/porc, veau, puis bœuf.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier les morceaux, les poids et les quantités demandés avant chaque préparation.
- Préserver la partie restante de la macreuse lors de la préparation du rosbif.
- Contrôler l'estimation du poids de l'épaule d'agneau et l'égalité de poids des cinq côtes découvertes.
- La rapidité n'est pas évaluée : privilégier la qualité, les méthodes et l'hygiène-sécurité.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment organiser les opérations sur les différentes viandes ?**

Suivez l'ordre fixé par le sujet : agneau/porc, veau, puis bœuf. Pour chaque espèce, réalisez les opérations de transformation et de commercialisation demandées, en contrôlant les poids, les quantités et la présentation avant de passer à la suivante.

**Q : Quels poids imposés faut-il particulièrement contrôler ?**

Le rôti de veau côté palette doit peser 1,500 kg, le morceau de bas carré à braiser 800 g et la pièce à braiser dans le paleron de bœuf 1,3 kg. Il faut aussi préparer dix morceaux de sauté de 90 g.

**Q : La rapidité d'exécution compte-t-elle dans la note ?**

Non. Le sujet précise que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. La durée officielle reste de cinq heures ; organisez-vous pour privilégier la qualité du travail, le respect des consignes et les règles d'hygiène et de sécurité.

**Q : Quels critères généraux sont évalués par le jury ?**

Le jury évalue la qualité du travail et les méthodes d'exécution, le déroulement des opérations, le maniement du matériel et de l'outillage, ainsi que l'hygiène et la sécurité. La pesée, la présentation commerciale et le service client ont également une évaluation prévue.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2015/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2015 - 3-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.