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 - E1-U10

Session 2007 • Code sujet : **309CB07** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Transformation et présentation commerciale de l’agneau** (2 questions) — **Page 3**
2. **Transformation et préparations commerciales de veau** (2 questions) — **Page 5**
3. **Transformation et préparations commerciales de bœuf** (2 questions) — **Page 7**
4. **Commercialisation et destination culinaire des produits carnés** (1 question) — **Page 9**
5. **Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation - Session 2007 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation et présentation commerciale de l’agneau

Les opérations portent sur une carcasse entière d’agneau, dont une moitié est découpée selon les pièces demandées. Les travaux comprennent notamment le désossage, le parage, des préparations commerciales et l’estimation du poids de l’épaule désossée et ficelée.

Transformation

Question 1. Fendre la carcasse en deux, puis effectuer sur une demi-carcasse les découpes prescrites : gigot et selle, épaule, carré de côtes, poitrine et collier. Désosser l’épaule et parer les morceaux prêts à la vente.

1. Fendre la carcasse en deux et installer une demi-carcasse pour la travailler.
2. Couper le gigot et séparer la selle, lever l’épaule, puis couper le carré avec les côtes filet attenantes.
3. Séparer la poitrine et le collier selon les découpes prescrites.
4. Désosser l’épaule en suivant les os et les articulations.
5. Parer tous les morceaux destinés à la vente.

Réaliser des coupes nettes et régulières, avec un matériel propre et une présentation séparée des pièces.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demi-carcasse découpée en gigot, selle, épaule, carré, poitrine et collier. Épaule désossée ; tous les morceaux sont parés.

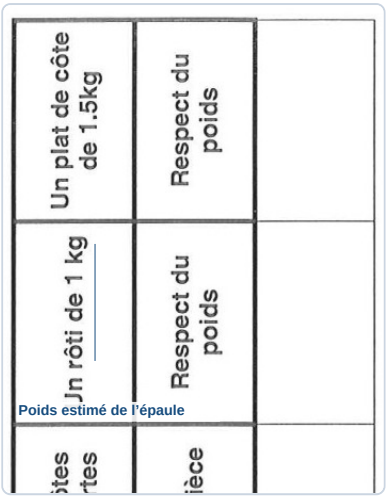
Préparation et commercialisation

Question 2. Barder et ficeler l’épaule, découper le collier pour le navarin et préparer quatre côtes découvertes régulières. Estimer le poids de l’épaule désossée et ficelée, puis présenter les morceaux de navarin, l’épaule et la selle découpée en tranches.

Pièce	Préparation et présentation
Épaule	La désosser, la barder et la ficeler ; estimer son poids préparé.
Collier	Découper en morceaux réguliers pour le navarin.
Carré	Préparer quatre côtes découvertes régulières.
Selle	La découper en tranches.

Reporter en kilogrammes sur la fiche de pesée l’estimation correspondant à l’épaule réellement désossée, bardée et ficelée. Présenter séparément les morceaux de navarin, l’épaule préparée et les tranches de selle.

Fiche de pesée de l’agneau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Navarin en morceaux réguliers, quatre côtes découvertes régulières, épaule bardée et ficelée avec son poids estimé inscrit sur la fiche, selle présentée en tranches.

2. Transformation et préparations commerciales de veau

Les travaux sont réalisés à partir d'une demi-carcasse de veau et suivent les découpes indiquées pour le cuisseau, le jarret, l'épaule, le collier, la poitrine, le tendron et le flanchet. Les préparations attendues comprennent des escalopes, des morceaux de sauté et la présentation du jarret pour une éventuelle coupe en osso-buco.

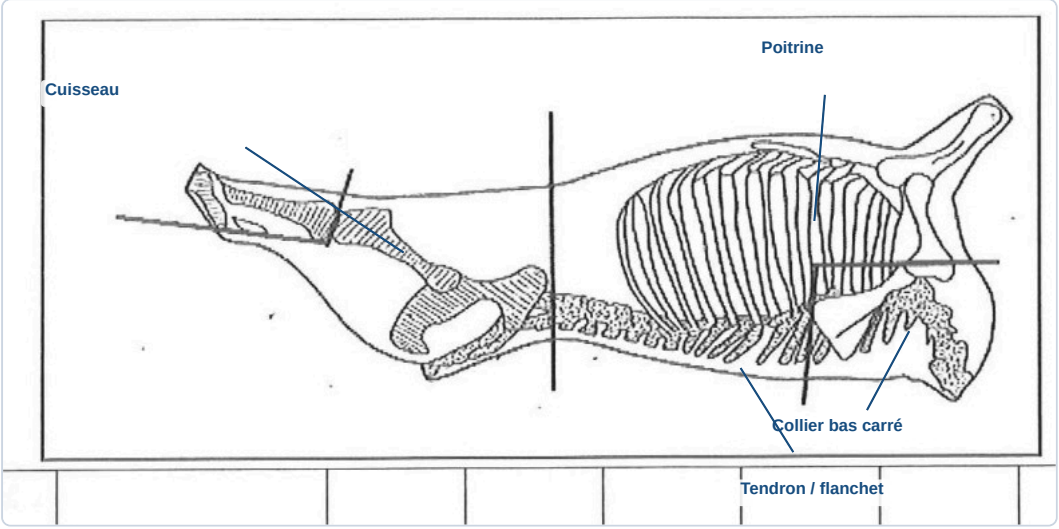
Transformation

Question 1. Effectuer les découpes demandées : couper le cuisseau, lever le jarret arrière et l'épaule, couper le collier bas carré, puis séparer la poitrine, le tendron et le flanchet. Désosser le cuisseau et le collier bas carré.

1. Séparer le cuisseau, lever le jarret arrière et l'épaule.
2. Couper le collier bas carré, puis séparer la poitrine, le tendron et le flanchet selon les repères anatomiques.
3. Désosser le cuisseau et le collier bas carré, puis parer proprement les pièces.

Maintenir le poste et les pièces propres, avec un couteau adapté et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Repères de découpe du veau



✓ RÉPONSE À RETENIR

Demi-carcasse débitée selon les repères; cuisseau et collier bas carré désossés.

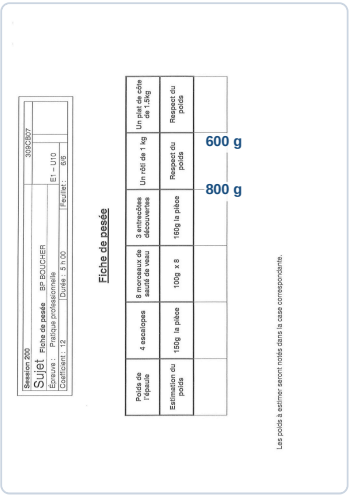
Préparation et commercialisation

Question 2. Parer le collier bas carré, la noix pâtissière destinée aux escalopes et le jarret arrière. Lever la noix, découper quatre escalopes de 150 g et huit morceaux de 100 g pour un sauté dans le collier, respecter la commande, puis présenter les escalopes, le sauté et le jarret pour une éventuelle coupe en osso-buco.

Préparation	Quantité demandée	Poids total
Escalopes de noix pâtissière	4 × 150 g	600 g
Morceaux de sauté dans le collier	8 × 100 g	800 g

Lever et parer la noix pâtissière, puis tailler les escalopes. Parer le collier bas carré et détailler les morceaux de sauté au poids demandé. Parer le jarret arrière et le présenter pour une éventuelle coupe en osso-buco.

Fiche de pesée du veau complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

4 escalopes de 150 g, soit 600 g; 8 morceaux de sauté de 100 g, soit 800 g. Jarret présenté pour une éventuelle coupe en osso-buco.

3. Transformation et préparations commerciales de bœuf

À partir du morceau de bœuf AV5, les opérations portent sur la levée de l'épaule et les découpes du collier, de la poitrine, de la basse-côte, du plat de côte et du jarret avant. Les pièces sont ensuite désossées, parées, préparées aux poids demandés et présentées à la vente.

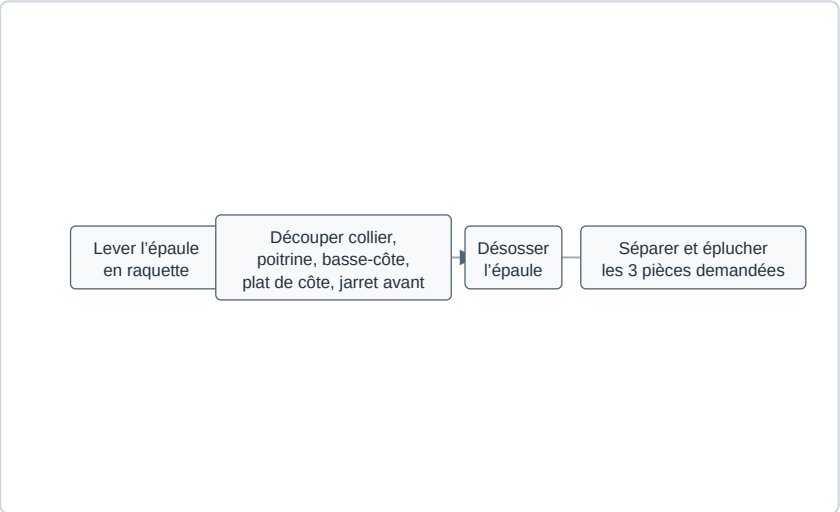
Transformation

Question 1. Lever l'épaule en raquette, puis découper le collier, la poitrine, la basse-côte, le plat de côte et le jarret avant. Désosser l'épaule, séparer la macreuse à bifteck, le dessous de palette et le merlan, puis éplucher ces trois pièces.

1. Lever l'épaule en raquette, puis découper le collier, la poitrine, la basse-côte, le plat de côte et le jarret avant.
2. Désosser l'épaule en suivant les os et les séparations naturelles des muscles.
3. Séparer la macreuse à bifteck, le dessous de palette et le merlan, puis éplucher soigneusement ces trois pièces.

Effectuer les coupes avec un couteau adapté, en maintenant les pièces propres et stables. Respecter l'hygiène et la sécurité tout au long des opérations.

Séquence de transformation du bœuf



Ordre opératoire conforme aux opérations de transformation du bœuf.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule levée en raquette et désossée; cinq morceaux découpés; macreuse à bifteck, dessous de palette et merlan séparés et épluchés.

Préparation et commercialisation

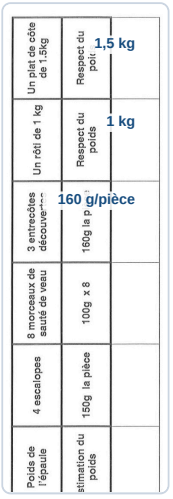
Question 2. Barder et ficeler un rôti de 1 kg dans la macreuse, découper trois entrecôtes découvertes de 160 g et préparer un morceau de plat de côte de 1,5 kg. Respecter les poids demandés, puis présenter séparément les entrecôtes, le rôti et le plat de côte.

Prélever le meilleur côté de la macreuse pour le rôti, le barder et le ficeler régulièrement. Découper trois entrecôtes découvertes de 160 g chacune. Préparer un morceau de plat de côte au poids demandé.

Produit	Préparation et poids
Entrecôtes découvertes	3 pièces de 160 g, soit 480 g au total
Rôti de macreuse	Bardé et ficelé, 1 kg
Plat de côte	1 morceau de 1,5 kg

Peser les pièces et présenter séparément les entrecôtes, le rôti et le plat de côte. Soigner le parage et le ficelage, maintenir les viandes au froid et respecter les règles d'hygiène.

Fiche de pesée complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

3 entrecôtes découvertes de 160 g chacune; 1 rôti bardé et ficelé de 1 kg; 1 morceau de plat de côte de 1,5 kg.

4. Commercialisation et destination culinaire des produits carnés

La partie service client comprend deux questions consacrées à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés. Les conseils sont évalués notamment sur la cuisson, la conservation et le choix des légumes d'accompagnement.

Conseil au client

Question 1. Répondre aux deux questions de service client relatives à la commercialisation et à la destination culinaire de produits carnés, en donnant des conseils justes sur les temps de cuisson, les précautions de conservation et les légumes d'accompagnement.

Proposer le morceau selon le plat souhaité. Les durées sont indicatives et varient selon l'épaisseur et le degré de cuisson.

Produit	Cuisson indicative	Légumes d'accompagnement
Entrecôte de bœuf	2 à 3 min par face, à la poêle ou au gril	Haricots verts, pommes de terre
Escalope de veau	Environ 2 min par face	Épinards, petits légumes
Sauté de veau	1 h à 1 h 30 à feu doux, à couvert	Carottes, champignons
Côte ou rôti d'agneau	Côte : quelques minutes par face ; rôti : cuisson au four adaptée au poids	Flageolets, courgettes

Conserver la viande emballée au réfrigérateur, entre 0 et 4 °C, en évitant tout contact avec les aliments prêts à consommer. Respecter la date indiquée et la chaîne du froid ; cuire rapidement la viande hachée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conseiller le morceau et sa cuisson selon le plat, proposer des légumes adaptés et maintenir la viande entre 0 et 4 °C.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2007, porte le code 309CB07 et dure 5 heures, avec un coefficient 12. Elle évalue les opérations de transformation et de présentation commerciale de l'agneau, du veau et du bœuf, ainsi que le service client. Les compétences visées comprennent la découpe, le désossage, le parage, le respect des poids, l'hygiène et la sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour chaque espèce, réaliser les découpes, désossages et parages prescrits dans l'ordre communiqué par le centre d'examen.
- Les préparations indiquent des poids précis, notamment les escalopes, les morceaux de sauté, les entrecôtes, le rôti et le plat de côte.
- La présentation attendue est commerciale et soignée, sans décoration.
- Le conseil client porte sur la commercialisation, la destination culinaire, la cuisson, la conservation et les accompagnements.

Points de vigilance & attentes du jury

- Suivre l'ordre de travail communiqué par le centre d'examen et les consignes correspondant à chaque espèce.
- Soigner les découpes, les désossages et les parages, ainsi que le maniement du matériel et de l'outillage.
- Vérifier les poids et formats demandés, puis reporter les estimations et pesées sur la fiche correspondante.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité et présenter les produits avec un aspect commercial.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser les opérations de transformation ?

Repérez les opérations prescrites pour chaque espèce et suivez l'ordre communiqué par le centre d'examen. Réalisez les découpes, désossages, parages et préparations commerciales en contrôlant les poids demandés.

Q : Quels poids faut-il contrôler pendant l'épreuve ?

Contrôlez les poids indiqués pour les escalopes, les morceaux de sauté, les entrecôtes, le rôti et le plat de côte. Estimez aussi le poids de l'épaule d'agneau désossée et ficelée et renseignez la fiche de pesée.

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

Non. Le sujet précise que la rapidité de chaque opération n'est pas prise en compte. La durée totale est de 5 heures et le coefficient de l'épreuve est 12.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il ?

Le jury évalue la qualité du travail et des méthodes, le déroulement des opérations, le maniement du matériel, ainsi que l'hygiène et la sécurité. Il tient aussi compte de la présentation commerciale et du respect des poids.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation - Session 2007 - 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.