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 Cuisine, veuillez visiter :
bp-cuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CUISINE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Pratique professionnelle - BP Boucher

Session 2012 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Transformation des viandes, évaluation des pesées et service client (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2012/BP Cuisine - U 31 - Organisation et gestion de la production - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

1. Transformation des viandes, évaluation des pesées et service client

Le candidat transforme des carcasses et des morceaux de coupe mis à sa disposition, puis présente les produits finis selon les indications du sujet. L'évaluation porte sur la qualité des gestes et des produits, les pesées, la présentation commerciale, l'hygiène et la sécurité, ainsi que le conseil au client.

Fente, coupe et préparation des viandes

Question 1. Réaliser les opérations de fente, de coupe, de désossage, de séparation, de parage et d'épluchage demandées. Respecter la position de travail, les repères et séparations anatomiques, la chronologie et le sens des opérations, et préserver la qualité des morceaux en évitant les lésions musculaires.

Travailler avec une position conforme, le tablier de protection et des outils adaptés. Pour la fente, maîtriser la feuille, partager axialement la symphyse du sternum et les vertèbres, puis respecter le sens de fente. À la coupe et au désossage, suivre les repères anatomiques et la chronologie, avec des gestes précis au plus près de l'os.

1. Séparer selon les limites anatomiques, sans léser les muscles.
2. Parer et éplucher proprement, sans fragments d'os ni excès de manipulations.
3. Contrôler la netteté des coupes, l'absence de lésions et l'aspect des morceaux.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Repères et techniques respectés, gestes maîtrisés, coupes nettes et morceaux sans lésions musculaires.

Préparation, pesées, présentation et hygiène

Question 2. Préparer et découper les produits selon les consignes, en respectant le montage des pièces, le ficelage, la section des fibres et la régularité du pièçage. Évaluer les pesées avec le tableau correspondant au produit et au type de poids demandé, présenter les produits de façon commerciale sans décoration, et maintenir l'hygiène, la sécurité et la propreté du poste.

Grille	Produits et référence	Écart évalué
A	Gigot, rôti nerveux de sous-noix, pot-au-feu	Poids estimé par le candidat
B	Rôti de bœuf : 1,200 kg ; blanquette de veau : 0,800 kg	Poids imposé
C	3 côtes d'agneau filet simple, 3 côtes de veau, 3 biftecks	Écart entre petites pièces

Calculer l'écart en grammes selon la référence applicable, puis relever la note dans la grille A, B ou C. Soigner le montage, le ficelage arrêté, la section des fibres et la régularité du pièçage. Présenter harmonieusement sur des plats propres, sans décoration. Maintenir tenue, mains, matériel et poste propres et respecter les règles de sécurité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bonne grille utilisée, pesées évaluées selon l'écart, pièces régulières, présentation commerciale sans décoration et poste propre et sûr.

Service client

Question 3. Répondre à deux demandes de clients dans une situation de vente simulée. Identifier leurs besoins et donner des conseils simples et adaptés sur les quantités, les modes et durées de cuisson, la conservation, la présentation et les accompagnements possibles.

Pot-au-feu, cinq personnes : proposer 1,5 kg de viande adaptée, à démarrer dans l'eau froide puis cuire doucement environ 2 h 30. Pour un repas prévu dimanche, conseiller de préparer le plat plus près de la date, ou de refroidir rapidement et congeler la viande et le bouillon. Réfrigérer les restes rapidement et les consommer sous trois jours, ou les congeler. Le bouillon convient à une soupe et la viande restante à un hachis parmentier.

Côte de bœuf : demander le nombre de convives pour choisir le poids. Conseiller une côte épaisse, grillée directement après avoir légèrement huilé la viande, puis reposée avant découpe. Ajuster la durée à l'épaisseur et à la cuisson souhaitée. Présenter sur une planche et proposer pommes de terre et salade.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pot-au-feu : 1,5 kg pour cinq, cuisson douce 2 h 30. Côte : choisir le poids selon le nombre de convives, huiler la viande et adapter la cuisson à l'épaisseur.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2012)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique de BP Boucher, session 2011, code E1-U10, durée de 5 heures, coefficient 12. Elle évalue la transformation de carcasses et de morceaux, les préparations et pesées, la présentation commerciale et le service client. Les compétences visées comprennent la maîtrise des gestes et des repères anatomiques, la qualité des produits, le respect de l'hygiène et de la sécurité, ainsi que le conseil adapté aux besoins du client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Fente, coupe et désossage s'évaluent notamment par le respect des repères anatomiques, la netteté des coupes et l'absence de lésions musculaires.
- Pour noter une pesée, choisir le tableau correspondant au produit et au type de poids, calculer l'écart en grammes et relever la note associée.
- Le service client comprend deux questions et porte sur les besoins, les quantités, la cuisson, la conservation, la présentation et les accompagnements.
- La présentation attendue est commerciale et harmonieuse, sans décoration, avec des produits et un plan de travail propres.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire l'ensemble du sujet avant de commencer et repérer les produits, les opérations attendues et les consignes de poids.
- Respecter les repères anatomiques, le sens et la chronologie des opérations, et préserver les muscles lors des coupes et du désossage.
- Vérifier le choix du tableau de pesée, la régularité des pièces, le ficelage et la qualité de la présentation.
- Porter le tablier de protection pendant toute l'épreuve et maintenir l'hygiène, la sécurité et la propreté du poste.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser les grilles de pesée pendant l'épreuve ?

Repérez d'abord le tableau correspondant au produit et au type de poids demandé. Calculez l'écart en grammes entre le poids obtenu et la référence, puis relevez la note associée à l'intervalle. Les tableaux A, B et C ne sont pas interchangeables.

Q : Quels éléments techniques sont évalués lors du désossage et de la séparation ?

Le jury apprécie le respect des repères anatomiques, du sens et de la chronologie des opérations, la netteté des surfaces et l'absence de lésions musculaires. Il observe aussi l'état esthétique du morceau après intervention.

Q : Combien de temps est prévu pour le service client ?

Le questionnement commercial dure 15 minutes, sans temps de préparation, au sein de l'épreuve de 5 heures. Il comporte deux questions sur la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés.

Q : Quels critères le jury prend-il en compte pour la notation ?

Le jury apprécie le travail selon des critères d'évaluation liés aux aptitudes professionnelles : conformité des gestes, qualité des produits, présentation, hygiène et sécurité. Il juge le travail selon son acceptabilité ou son insuffisance, sans se limiter à une seule étape.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bp-cuisine.fr/assets/annales/bp-cuisine/U31 - Organisation et gestion de la production/2012/BP Cuisine - U31 - Organisation et gestion de la production - Session 2012 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Cuisine : 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.