BP Boucher

CORRIGÉ NON OFFICIEL

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle. Elle peut contenir des erreurs et ne remplace ni le corrigé ni le barème officiels de l'examen.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

BP Boucher

Pratique professionnelle

Session 2005 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Pesée et estimation des morceaux (1 question) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 6-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Pesée et estimation des morceaux

Cette fiche de jury du BP Boucher consigne les poids ou estimations associés à différents morceaux, dont des côtes d'agneau, une épaule ficelée, du collier et un rôti de veau, ainsi que du rosbif et des steaks. Elle comporte six lignes pour les candidats, un total par ligne et une note sur 20.

Question 1. Compléter la fiche de pesée pour les candidats en renseignant les poids ou estimations dans les colonnes correspondant aux morceaux : trois côtes d'agneau de poids identique, épaule ficelée, collier de veau, osso-buco, rôti de veau, rosbif et steaks. Indiquer également le total de chaque ligne et la note sur 20, en tenant compte du coefficient 0,5 indiqué sur la fiche.

Les quantités indiquées dans les en-têtes donnent les poids fixes à reporter pour chaque candidat. Convertir le rôti en grammes, puis additionner ces poids. Les poids des côtes, de l'épaule et du rosbif sont à relever ou à estimer pour chaque candidat; le total de ligne s'obtient en leur ajoutant les poids fixes. La note sur 20 relève de l'évaluation du jury, avec le coefficient 0,5 indiqué sur la fiche.

Morceau	Poids fixe par candidat
Collier de veau	6 × 80 g = 480 g
Osso-buco	3 × 180 g = 540 g
Rôti de veau	1,200 kg = 1 200 g
Steaks	3 × 150 g = 450 g
Total des poids fixes	2 670 g

Pour chaque ligne : poids des côtes + estimation de l'épaule + 2 670 g + estimation du rosbif. Reporter ensuite le total et la note attribuée par le jury.

Valeurs fixes à inscrire pour les six candidats

N° des candidats	3 côtes d'agneau Poids identique	Epaule ficelée Estimation du poids	Collier de veau 6 x 80g	Osso-buco 3 x 180g	Rôti de veau 1,200 kg	Rosbif Estimation du poids	Steaks 3 x 150g	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient **0,5** NOTE / 20
1			**480 g**	**540 g**	**1 200 g**		**450 g**		
2			**480 g**	**540 g**	**1 200 g**		**450 g**		
3			**480 g**	**540 g**	**1 200 g**		**450 g**		
4			**480 g**	**540 g**	**1 200 g**		**450 g**		
5			**480 g**	**540 g**	**1 200 g**		**450 g**		
6			**480 g**	**540 g**	**1 200 g**		**450 g**		

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Poids fixes par candidat : collier 480 g, osso-buco 540 g, rôti 1 200 g, steaks 450 g. Total fixe : 2 670 g; ajouter les poids relevés et estimés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2005, porte le code E1-U10, dure 5 h 00 et affiche un coefficient de 12. La fiche de jury concerne la pesée ou l'estimation de plusieurs morceaux de viande. Elle prévoit six lignes de candidats, un total par ligne et une note sur 20, avec un coefficient de 0,5 indiqué sur la fiche.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les trois côtes d'agneau doivent être consignées avec un poids identique.
- Le collier de veau est indiqué en 6 pièces de 80 g.
- L'osso-buco est indiqué en 3 pièces de 180 g et le rôti de veau à 1,200 kg.
- Les steaks sont indiqués en 3 pièces de 150 g ; l'épaule ficelée et le rosbif demandent une estimation du poids.

Points de vigilance & attentes du jury

- Inscrire chaque valeur dans la colonne correspondant au morceau concerné.
- Respecter les quantités et les poids de référence imprimés sur la fiche.
- Distinguer les poids indiqués des estimations demandées pour l'épaule ficelée et le rosbif.
- Renseigner le total de chaque ligne et noter que la fiche prévoit une note sur 20 avec un coefficient de 0,5.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter les poids et quantités déjà indiqués sur la fiche ?

Reprenez les indications imprimées : 6 pièces de 80 g pour le collier, 3 de 180 g pour l'osso-buco, 1,200 kg pour le rôti de veau et 3 de 150 g pour les steaks. Les autres colonnes demandent une estimation ou un poids identique.

Q : Que signifie la mention « poids identique » pour les côtes d'agneau ?

La fiche demande que les trois côtes d'agneau soient consignées avec un même poids. Elle ne donne pas de valeur chiffrée pour ces côtes ; il ne faut donc pas leur attribuer un poids de référence absent du document.

Q : Quel coefficient faut-il retenir pour la note de la fiche ?

L'en-tête indique un coefficient de 12 pour l'épreuve pratique professionnelle. La fiche de pesée précise séparément un coefficient de 0,5 associé à la note sur 20 ; ces deux indications doivent être distinguées.

Q : La fiche précise-t-elle les tolérances de pesée ou le barème détaillé ?

Non. Le document présente les morceaux, certaines quantités et masses de référence, un total par ligne ainsi qu'une note sur 20. Il ne précise ni tolérances de pesée, ni critères détaillés de notation.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 6-Sujet.pdf

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

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.