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.

Pratique professionnelle - BP Boucher

Session 2009 • Code sujet : **SUJET N°2JPB09** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation et pesée de pièces de viande (2 questions) **Page 3**

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

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2009/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2009 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Estimation et pesée de pièces de viande

La fiche de pesée demande de préparer des pièces d'agneau, de veau et de bœuf, avec des poids à estimer, à respecter ou à rendre identiques. Les résultats sont reportés sur une fiche de suivi et évalués selon des grilles d'écarts de poids présentées dans un document distinct.

Poids à estimer et pièces identiques

Question 1. Estimer le poids du gigot d'agneau et du rôti de bœuf, puis inscrire les estimations dans les cases correspondantes. Réaliser également cinq découverts d'agneau de poids identique.

Inscrire le poids réellement mesuré du gigot et du rôti dans leurs cases. Préparer cinq découverts d'agneau de masse identique ; le sujet ne fixe pas leur poids. Les valeurs sont donc déterminées par la pesée des pièces réalisées.

Cases des poids à estimer et des pièces identiques

gigot d'agneau	5 découverts d'agneau	Épaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon
Poids à estimer	Poids à l'identique	1,500 kg	3 x 150g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g
Poids réel	Poids égaux			Poids réel		

CRDP de l'académie de Caen

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Gigot et rôti : poids mesurés. Cinq découverts : poids identiques.

Poids imposés

Question 2. Préparer une épaule de veau de 1,500 kg, trois escalopes de veau de 150 g chacune, trois biftecks de 120 g chacun et dix portions de bourguignon de 80 g chacune. Reporter les pesées sur la fiche prévue.

Reporter les poids imposés dans la première ligne de la fiche. Le total ci-dessous est le sous-total des pièces à poids imposé ; il exclut le gigot, le rôti et les cinq découverts, dont les poids sont à déterminer par pesée.

Pièce	Pesée	Poids total
Épaule de veau	1 pièce	1 500 g
Escalopes de veau	3 × 150 g	450 g
Biftecks	3 × 120 g	360 g
Bourguignon	10 × 80 g	800 g
Sous-total des poids imposés		3 110 g

FormaV - document d'entraînement non officiel

Première ligne de la fiche complétée pour les poids imposés

N° des candidats	Gigot d'agneau	5 découverts d'agneau	Epaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient 0,5 NOTE / 20
	Poids à estimer	Poids à l'identique	1,500 kg	3 x 150 g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g		
1			1 500 g	3 × 150 g		3 × 120 g	10 × 80 g		
2									
3									
4									
5									
6									

CRDP de l'académie de Besançon

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule : 1 500 g ; escalopes : 450 g ; biftecks : 360 g ; bourguignon : 800 g. Sous-total imposé : 3 110 g.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2009)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique de BP Boucher, session 2009, porte le code SUJET N°2JPB09. D'une durée de 5 h 00 et de coefficient 12, elle évalue l'estimation des poids, la régularité des pièces et le respect de poids imposés pour des viandes d'agneau, de veau et de bœuf. Les pesées sont consignées et appréciées selon des grilles d'écarts.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Inscrire dans la fiche les poids estimés du gigot d'agneau et du rôti de bœuf.
- Les cinq découverts d'agneau doivent présenter un poids identique.
- Respecter les quantités et poids indiqués : 1,500 kg, 3 × 150 g, 3 × 120 g et 10 × 80 g.
- Les grilles A, B et C notent les écarts en grammes selon différentes catégories de pièces.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les pièces dont le poids est à estimer de celles dont le poids est imposé.
- Vérifier à la fois le nombre de pièces et le poids unitaire demandé.
- Reporter les estimations et résultats dans les colonnes correspondant à chaque produit.
- Utiliser la grille de pesée adaptée à la catégorie indiquée, sans confondre ses catégories.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter les pièces dont le poids est à estimer ?
Estimez le poids du gigot d'agneau et du rôti de bœuf, puis inscrivez chaque estimation dans la case correspondante de la fiche. Les autres poids de la fiche sont indiqués comme des poids imposés ou identiques.

Q : Que signifie « poids identique » pour les découverts d'agneau ?
Les cinq découverts doivent être préparés pour avoir le même poids. Aucun poids cible chiffré n'est donné pour cette série : l'exigence porte sur l'identité de poids entre les pièces.

Q : Comment la note de pesée est-elle établie ?
Les tableaux associent des plages d'écart en grammes à une note sur 20 selon la catégorie. La fiche de corrigé prévoit aussi un coefficient de 0,5 pour la note de chaque ligne.

Q : Quelles grilles d'évaluation faut-il consulter pour ce sujet ?
Le document distingue les grilles A, B et C selon les pièces et les pesées. Certaines catégories citées dans ces grilles ne correspondent pas exactement aux pièces demandées sur la fiche : repérez donc la catégorie avant d'évaluer l'écart.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2009/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2009 - 2-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.