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

Session 2010 • Code sujet : **15.JPB10 - E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation et contrôle du poids de pièces de boucherie (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/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 10-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Estimation et contrôle du poids de pièces de boucherie

La fiche de pesée du BP Boucher demande de renseigner les poids estimés pour différentes pièces et préparations de boucherie. Elle fournit des références pour les escalopes, le sauté de veau et les entrecôtes, et demande de respecter le poids indiqué pour le rôti et le plat de côte.

Question 1. Estimez le poids de l'épaule, de quatre escalopes, de huit morceaux de sauté de veau et de trois entrecôtes découvertes, en tenant compte des références indiquées dans le tableau. Renseignez les cases correspondantes et indiquez les poids du rôti de 1 kg et du plat de côte de 1,5 kg en respectant les poids demandés.

Les références indiquent 150 g par escalope, 100 g par morceau de sauté de veau et 160 g par entrecôte découverte. Pour chaque lot, multipliez le poids unitaire par le nombre de pièces. Le poids de l'épaule s'estime en pesant la pièce réelle. Le rôti et le plat de côte doivent respecter les poids demandés, sans calcul supplémentaire.

Pièce	Poids à inscrire
Épaule	À peser
4 escalopes	600 g
8 morceaux de sauté de veau	800 g
3 entrecôtes découvertes	480 g
Rôti	1 kg
Plat de côte	1,5 kg

Fiche de pesée complétée

Poids de l'épaule	4 escalopes	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes découvertes	Un rôti de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg
Estimation du poids	150g la pièce	100g x 8	160g la pièce	Respect du poids	Respect du poids
Peser	600 g	800 g	480 g	1 kg	1,5 kg

Sujets d'Examens de Pense
Réseau SCÉRÉN

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Épaule : poids à peser. Escalopes : 600 g ; sauté : 800 g ; entrecôtes : 480 g ; rôti : 1 kg ; plat de côte : 1,5 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de pratique professionnelle du BP Boucher, session 2010, porte le code 15.JPB10, unité E1-U10. La fiche de pesée est prévue pour cinq heures et porte un coefficient d'épreuve de 12. Elle évalue l'estimation ou le contrôle du poids de pièces de boucherie et le report des résultats dans un tableau noté sur 20, avec un coefficient de ligne de 0,5.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les quatre escalopes sont évaluées sur la référence imprimée de 150 g par pièce.
- Pour les huit morceaux de sauté de veau, la fiche indique « 100 g x 8 ».
- Pour les trois entrecôtes découvertes, la référence est de 160 g par pièce.
- Le rôti de 1 kg et le plat de côte de 1,5 kg sont évalués sur le respect du poids indiqué.

Points de vigilance & attentes du jury

- Inscrivez chaque estimation dans la case correspondant au produit concerné.
- Respectez les quantités indiquées et distinguez les références par pièce des poids demandés pour plusieurs morceaux.
- Pour le rôti et le plat de côte, vérifiez le respect des poids cibles imprimés.
- Complétez lisiblement la fiche afin que les résultats puissent être totalisés et notés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser les poids de référence donnés pour les morceaux ?

Appliquez la référence par pièce lorsqu'elle est indiquée ainsi. Pour le sauté de veau, la fiche précise « 100 g x 8 ». Inscrivez les poids estimés dans les cases correspondant aux produits.

Q : Que signifie « respect du poids » pour le rôti et le plat de côte ?

Il faut respecter les poids cibles mentionnés dans le tableau : 1 kg pour le rôti et 1,5 kg pour le plat de côte. La fiche prévoit une case pour consigner le résultat de chaque pesée.

Q : Comment la fiche contribue-t-elle à la note de l'épreuve ?

La fiche de correction prévoit une note sur 20 et indique un coefficient de 0,5 pour la ligne de pesée. Le coefficient officiel de l'épreuve affiché dans l'en-tête est 12.

Q : Quels critères de notation faut-il garder à l'esprit ?

La fiche demande de renseigner les poids dans les cases correspondant aux produits, puis prévoit un total de ligne et une note sur 20. Elle ne détaille pas d'autres critères ni de tolérances de pesée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 10-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.