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 2010 • Code sujet : **SUJET N°11JPB10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation des 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 - 8-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Estimation des poids de pièces de boucherie

La fiche de pesée porte sur des pièces de boucherie d'agneau, de veau et de bœuf, avec des poids identiques à indiquer pour certains lots et des estimations à fournir pour d'autres pièces. Le candidat reporte les résultats dans les cases prévues, tandis que la grille de correction comporte un total de ligne et une note sur 20 avec un coefficient de 0,5.

Question 1. Compléter la fiche de pesée dans les cases correspondantes : indiquer des poids identiques pour les morceaux de collier d'agneau et les trois côtes de veau filet ; estimer le poids de chacun des cinq biftecks de bavette, du pot-au-feu (jarret) et de l'épaule d'agneau ; reporter le poids indiqué de 1,200 kg pour le rôti de veau et de 1,500 kg pour le rôti de bœuf.

Pièce	Poids à inscrire
Chaque morceau de collier d'agneau	0,200 kg
Chaque bifteck de bavette (5 pièces)	0,200 kg
Chaque côte de veau filet (3 pièces)	0,200 kg
Rôti de veau	1,200 kg
Pot-au-feu (jarret)	1,000 kg
Rôti de bœuf	1,500 kg
Épaule d'agneau	1,500 kg

Les estimations proposées sont unitaires. Pour les morceaux de collier, inscrire la même valeur dans chaque case, puis la même valeur pour chacune des trois côtes. Inscrire 0,200 kg pour chacun des cinq biftecks. Les poids du jarret et de l'épaule sont aussi des estimations par pièce. Les deux poids des rôtis sont reportés tels qu'ils figurent sur la fiche.

Fiche de pesée complétée

Morceaux de collier (agneau)	5 biftecks bavette	3 côtes de veau filet	rôti de veau	pot-au-feu (jarret)	rôti de bœuf	Épaule d'agneau
Poids identiques	Estimation du poids de chaque pièce	Poids identiques	1,200 kg	Estimation du poids	1500 kg	Estimation du poids
0,200 kg / pièce	0,200 kg chacune	0,200 kg / côte	1,200 kg	1,000 kg	1,500 kg	1,500 kg

Sujets d'Examens de l'enseignement CCÉREN

✓ RÉPONSE À RETENIR

Collier : 0,200 kg chacun ; bavettes : 0,200 kg chacune ; côtes de veau : 0,200 kg chacune ; jarret : 1,000 kg ; épaule : 1,500 kg ; rôtis : 1,200 kg et 1,500 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2010, porte le code SUJET N°11JPB10, dure 5 h 00 et a le coefficient 12. La fiche de pesée concerne des pièces d'agneau, de veau et de bœuf. Elle évalue l'estimation des poids, le respect des poids identiques pour certains lots et le report exact des valeurs dans les cases prévues.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les morceaux de collier d'agneau doivent recevoir des poids identiques.
- Les trois côtes de veau filet doivent également être inscrites avec des poids identiques.
- Le poids de chacun des cinq biftecks de bavette doit être estimé individuellement.
- Les poids indiqués sont 1,200 kg pour le rôti de veau et 1,500 kg pour le rôti de bœuf.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter chaque poids dans la case correspondant à la pièce ou au lot concerné.
- Distinguer les lots à poids identiques des cinq biftecks de bavette à estimer séparément.
- Respecter les valeurs indiquées de 1,200 kg et de 1,500 kg.
- La grille prévoit un total de ligne et une note sur 20 avec un coefficient de 0,5 ; aucune tolérance chiffrée n'est précisée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment traiter les lots dont les pièces doivent avoir un poids identique ?

Inscrivez une même valeur pour tous les morceaux de collier d'agneau et une même valeur pour les trois côtes de veau filet. Le sujet demande des poids identiques à l'intérieur de chacun de ces deux lots.

Q : Faut-il indiquer un poids total ou un poids individuel pour les cinq biftecks de bavette ?

La fiche demande l'estimation du poids de chaque pièce. Il faut donc inscrire cinq estimations distinctes, une par bifteck de bavette, et non uniquement un poids global pour l'ensemble.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment la correction est-elle présentée ?

L'épreuve dure 5 h 00 et le coefficient officiel indiqué est 12. La grille de correction comporte un total de ligne et une note sur 20 assortie d'un coefficient de 0,5.

Q : Quelles valeurs sont imposées et quelles tolérances faut-il respecter ?

Les valeurs imprimées sont 1,200 kg pour le rôti de veau et 1,500 kg pour le rôti de bœuf. Pour les autres pièces, la fiche demande des estimations, mais ne précise aucune tolérance chiffrée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 8-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.