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°12JPB10 - E1-U10** • 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 - 9-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Estimation des poids de pièces de boucherie

La fiche porte sur des pièces d'agneau, de veau et de bœuf, avec des poids à estimer pour le gigot et le rôti de bœuf ainsi qu'un poids identique à reporter pour cinq découverts d'agneau. Les autres cases indiquent des quantités ou des poids de référence ; le corrigé présente une valeur différente pour l'épaule de veau.

Question 1. Estimer le poids du gigot d'agneau et du rôti de bœuf, puis inscrire les estimations dans les cases correspondantes. Pour les cinq découverts d'agneau, indiquer un poids identique. Les autres références imprimées sur la fiche sont : épaule de veau 1,500 kg, escalopes de veau 3 x 150 g, biftecks 3 x 120 g et bourguignon 10 x 80 g.

Pièce	Poids à inscrire
Gigot d'agneau	Environ 1,800 kg
Chacun des 5 découverts d'agneau	Environ 0,150 kg
Rôti de bœuf	Environ 1,000 kg
Références imprimées	Épaule de veau : 1,500 kg ; escalopes : 3 × 150 g ; biftecks : 3 × 120 g ; bourguignon : 10 × 80 g

Les poids demandés sont des estimations à inscrire dans les cases correspondantes. À noter : la fiche corrigée de la page 3 indique 1,200 kg pour l'épaule de veau, tandis que le sujet indique 1,500 kg.

Estimations inscrites sur la fiche de pesée

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
≈ 1,800 kg	≈ 0,150 kg chacun			≈ 1,000 kg		

Sujets d'Examens de l'enseignement Réseau SCÉRÉN

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Gigot : environ 1,800 kg ; chaque découvert : environ 0,150 kg ; rôti de bœuf : environ 1,000 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique du BP Boucher, session 2010, porte le code SUJET N°12JPB10 - E1-U10, dure 5 h 00 et a un 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 indications de quantité et le report lisible des résultats dans les cases prévues.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche demande d'estimer les poids du gigot d'agneau et du rôti de bœuf.
- Les cinq découverts d'agneau doivent être associés à un poids identique.
- Les escalopes sont indiquées à 3 x 150 g et les biftecks à 3 x 120 g.
- Le bourguignon est indiqué à 10 x 80 g ; distinguer le nombre de portions du poids unitaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Inscrire les estimations dans les cases correspondant au gigot et au rôti de bœuf.
- Respecter la consigne de poids identique pour les cinq découverts d'agneau.
- Ne pas modifier les quantités et poids déjà imprimés sur la fiche.
- Vérifier la lisibilité des inscriptions et l'absence de case oubliée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment remplir les cases de poids à estimer ?

Estimez le poids du gigot d'agneau et du rôti de bœuf, puis reportez chaque résultat dans la case correspondante. Pour les cinq découverts d'agneau, inscrivez un poids identique, comme l'indique la fiche.

Q : Quelle valeur retenir pour l'épaule de veau, puisque les pages diffèrent ?

La fiche du sujet, page 2, indique 1,500 kg, tandis que le corrigé, page 3, indique 1,200 kg. Il s'agit d'une divergence entre les documents ; ne remplacez pas la valeur imprimée sur la fiche de travail.

Q : Quel est le temps prévu et existe-t-il un barème pour cette fiche ?

L'épreuve pratique dure 5 h 00 et son coefficient est 12. La fiche du sujet ne donne pas de durée distincte ni de points par produit ; le corrigé affiche un coefficient de ligne de 0,5 pour la note sur 20.

Q : Quelles tolérances de pesée le jury applique-t-il ?

Les pages fournies ne précisent aucune tolérance de pesée ni règle détaillée de notation par produit. Elles demandent de reporter les poids estimés dans les cases correspondantes et le corrigé prévoit un total de ligne et une note sur 20.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 9-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.