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

Boucherie - BPRO BOUCHER, épreuve EP1 - U10

Session 2011 • Code sujet : **25PB11** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **1/2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation du poids de pièces et portions 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/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 4-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Estimation du poids de pièces et portions de boucherie

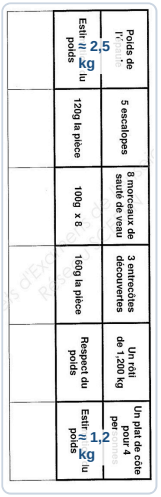
La fiche de pesée présente plusieurs pièces et portions de viande dont le poids doit être estimé. Il faut renseigner les cases correspondantes pour une épaule, des escalopes, du sauté de veau, des entrecôtes décongelées, un rôti et un plat de côte.

Question 1. Estimer et inscrire dans les cases prévues le poids de chaque élément indiqué dans le tableau : 5 escalopes, 8 morceaux de sauté de veau, 3 entrecôtes décongelées, un rôti indiqué à 200 kg, un plat de côte pour 4 personnes et une épaule.

Les données imprimées donnent le poids des portions ou le poids à respecter. Pour l'épaule et le plat de côte, les valeurs sont des estimations proposées, à ajuster selon les pièces.

Élément	Poids à inscrire
Épaule	Environ 2,5 kg
5 escalopes	120 g × 5 = 600 g
8 morceaux de sauté de veau	100 g × 8 = 800 g
3 entrecôtes décongelées	160 g × 3 = 480 g
Rôti	Respecter le poids indiqué : 200 kg
Plat de côte pour 4 personnes	Environ 1,2 kg

Estimations à inscrire dans les cases vides



✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaule : environ 2,5 kg ; escalopes : 600 g ; sauté : 800 g ; entrecôtes : 480 g ; rôti : 200 kg ; plat de côte : environ 1,2 kg.

FormaV - document d'entraînement non officiel

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • BP BOUCHER

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Cette fiche de pesée de boucherie, session 2011, code 25PB11, correspond à l'épreuve EP1 - U10, d'une durée de 5 h 00 et de coefficient 1/2. Elle porte sur l'estimation du poids de pièces et de portions de viande, dont une épaule, des escalopes, du sauté de veau, des entrecôtes, un rôti et un plat de côte. La compétence évaluée est le report précis des estimations dans le tableau.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Estimer le poids des pièces et portions de viande demandées dans le tableau.
- Distinguer les pièces entières des lots composés de plusieurs portions.
- Respecter les quantités précisées pour les escalopes, le sauté de veau et les entrecôtes.
- Reporter chaque estimation dans la case correspondant à la désignation concernée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire attentivement chaque désignation et la quantité associée avant d'estimer.
- Ne pas confondre le poids d'une pièce et celui d'un lot de plusieurs morceaux.
- Vérifier la correspondance entre chaque estimation et la case à compléter.
- Contrôler que toutes les pièces et portions figurant au tableau ont été renseignées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment procéder pour estimer le poids des morceaux ?

Repérez la désignation et la quantité indiquées dans le tableau, estimez le poids demandé, puis inscrivez-le dans la case correspondante. La fiche fournie ne précise pas de formule de calcul ni de méthode chiffrée.

Q : Les quantités indiquées concernent-elles des morceaux individuels ou des lots ?

Le tableau indique des quantités pour certains éléments, comme cinq escalopes et huit morceaux de sauté de veau. L'estimation doit correspondre à l'élément ou au lot désigné dans chaque case.

Q : La fiche donne-t-elle un barème par question ou un temps distinct ?

Aucun barème détaillé ni temps distinct par tâche n'est visible sur la fiche. La durée globale indiquée pour l'épreuve est de 5 h 00, et le sujet ne répartit pas ce temps entre les estimations.

Q : Quels critères de notation faut-il respecter pour cette fiche ?

La fiche demande de compléter les estimations du poids pour les éléments listés. Aucun critère de notation détaillé ni aucune tolérance de poids ne sont imprimés sur la page fournie.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 4-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.