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 2014 • Code sujet : **05GG12** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Pesée et notation de huit candidats (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/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 5-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Pesée et notation de huit candidats

La fiche comporte huit lignes, une par candidat, pour consigner les poids ou contrôles de différents morceaux de viande. Elle prévoit une estimation pour l'épaule d'agneau, des références par pièce pour les escalopes, le sauté et les entrecôtes, puis le contrôle du rôti et du plat de côte, avant le total et la note sur 20.

Question 1. Pour chacun des huit candidats, renseigner la fiche de pesée : estimer le poids de l'épaule d'agneau, reporter les résultats concernant les quatre escalopes de veau à 150 g la pièce, les huit morceaux de sauté de veau à 80 g chacun et les trois entrecôtes découvertes à 200 g la pièce. Contrôler le respect du poids du rôti de 1 kg et du plat de côte de 1,5 kg, puis renseigner le total de la ligne et la note sur 20.

Inscrire dans chaque ligne les masses calculées pour les morceaux à la pièce. Estimer séparément l'épaule, puis peser le rôti et le plat de côte pour vérifier leurs poids de référence. Additionner les masses réellement pesées pour obtenir le total. Si le rôti et le plat de côte pèsent chacun exactement le poids indiqué, le total est de 4 340 g, auquel s'ajoute le poids estimé de l'épaule. La note sur 20 est déterminée selon les contrôles et le barème appliqué.

Préparation	Calcul	Poids à inscrire
4 escalopes	4 × 150 g	600 g
8 morceaux de sauté	8 × 80 g	640 g
3 entrecôtes	3 × 200 g	600 g
Total de référence hors épaule	600 + 640 + 600 + 1 000 + 1 500	4 340 g

Masses calculées à reporter dans les huit lignes

N° des candidats	Poids de l'épaule d'agneau Estimation du poids	4 escalopes de veau 150g la pièce	8 morceaux de sauté de veau 80g x 8	3 entrecôtes découvertes 200g la pièce	Un rôti de 1 kg Respect du poids	Un plat de côte de 1.5kg Respect du poids	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient 0,5 NOTE / 20
1.		600 g	640 g	600 g				
2.		600 g	640 g	600 g				
3.		600 g	640 g	600 g				
4.		600 g	640 g	600 g				
5.		600 g	640 g	600 g				
6.		600 g	640 g	600 g				
7.		600 g	640 g	600 g				
8.		600 g	640 g	600 g				

✓ RÉPONSE À RETENIR

Par candidat : 600 g d'escalopes, 640 g de sauté et 600 g d'entrecôtes. Total de référence : 4 340 g, plus le poids estimé de l'épaule, si rôti et plat de côte sont au poids demandé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de pratique professionnelle du BP Boucher, session 2014, code 05GG12, durée de 5 h 00 et coefficient 12. La fiche porte sur la pesée de morceaux de viande pour huit candidats : estimation d'une épaule d'agneau, références unitaires pour plusieurs pièces, contrôle de deux poids imposés et report d'un total ainsi que d'une note sur 20.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche demande une estimation du poids de l'épaule d'agneau, sans indiquer de poids cible.
- Les quatre escalopes de veau sont associées à une référence de 150 g par pièce.
- Les huit morceaux de sauté sont associés à 80 g chacun et les trois entrecôtes à 200 g chacune.
- Le poids à respecter est de 1 kg pour le rôti et de 1,5 kg pour le plat de côte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Ne confondez pas l'estimation de l'épaule d'agneau avec les contrôles de poids demandés pour les autres produits.
- Tenez compte du nombre de pièces et des références unitaires indiquées dans les colonnes.
- Vérifiez séparément le poids du rôti de 1 kg et celui du plat de côte de 1,5 kg.
- Complétez le total de la ligne et la note sur 20 pour chaque candidat.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment appliquer les références de poids aux pièces demandées ?
Utilisez la valeur indiquée par pièce et tenez compte des quantités : 150 g pour chacune des quatre escalopes, 80 g pour chacun des huit morceaux de sauté et 200 g pour chacune des trois entrecôtes.

Q : Quelle différence la fiche établit-elle entre l'épaule et les autres morceaux ?
Pour l'épaule d'agneau, la colonne demande une estimation du poids, sans cible chiffrée. Pour les autres pièces, la fiche fournit des poids de référence unitaires ou demande de respecter un poids précis.

Q : Comment la note et le coefficient sont-ils présentés ?
Chaque ligne de candidat comporte une colonne de total et une note sur 20. Le tableau mentionne aussi un coefficient de 0,5 pour cette note, tandis que l'en-tête indique le coefficient officiel de l'épreuve : 12.

Q : Quels critères de notation sont explicitement visibles sur la fiche ?
La fiche affiche l'estimation de l'épaule, les références de poids des escalopes, du sauté et des entrecôtes, le respect des poids du rôti et du plat de côte, puis le total et la note sur 20.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 5-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.