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 2007 • Code sujet : **309CB07** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Matières d'œuvre à prévoir par candidat (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/U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation - Session 2007 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Matières d’œuvre à prévoir par candidat

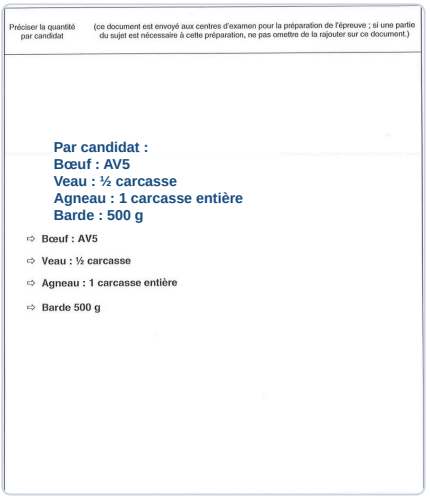
Cette feuille est adressée aux centres d’examen pour préparer l’épreuve pratique professionnelle du BP Boucher. Elle indique les matières d’œuvre à prévoir par candidat : bœuf AV5, une demi-carcasse de veau, une carcasse entière d’agneau et 500 g de barde.

Question Matières d’œuvre. Prévoir, pour chaque candidat, les matières d’œuvre indiquées : bœuf AV5, une demi-carcasse de veau, une carcasse entière d’agneau et 500 g de barde.

Prévoir, par candidat, les matières d’œuvre indiquées :

Matière d’œuvre	Quantité
Bœuf	AV5
Veau	½ carcasse
Agneau	1 carcasse entière
Barde	500 g

Matières d’œuvre par candidat


Préciser la quantité par candidat

(ce document est envoyé aux centres d'examen pour la préparation de l'épreuve ; si une partie du sujet est nécessaire à cette préparation, ne pas omettre de la rajouter sur ce document.)

Par candidat :
Bœuf : AV5
Veau : ½ carcasse
Agneau : 1 carcasse entière
Barde : 500 g

- Bœuf : AV5
- Veau : ½ carcasse
- Agneau : 1 carcasse entière
- Barde 500 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bœuf AV5, ½ carcasse de veau, 1 carcasse entière d’agneau et 500 g de barde par candidat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette feuille de préparation concerne l'épreuve de pratique professionnelle du BP Boucher, session 2007, sujet 309CB07, d'une durée de 5 h 00 et de coefficient 12. Elle indique les matières d'œuvre à prévoir par candidat : bœuf AV5, demi-carcasse de veau, carcasse entière d'agneau et 500 g de barde. Aucun barème ni détail de réalisation n'y figure.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Prévoir du bœuf référencé AV5 pour chaque candidat.
- Prévoir une demi-carcasse de veau par candidat.
- Prévoir une carcasse entière d'agneau par candidat.
- Prévoir 500 g de barde par candidat.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la référence AV5 indiquée pour le bœuf, sans lui attribuer une définition absente du document.
- Prévoir une demi-carcasse de veau par candidat.
- Prévoir une carcasse entière d'agneau par candidat.
- Prévoir 500 g de barde par candidat et ne pas inventer de barème.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quelles matières d'œuvre faut-il préparer pour chaque candidat ?

Il faut prévoir du bœuf référencé AV5, une demi-carcasse de veau, une carcasse entière d'agneau et 500 g de barde par candidat, selon la liste de la feuille de préparation.

Q : Que signifie la référence AV5 pour le bœuf ?

La feuille mentionne uniquement « Bœuf : AV5 » et ne définit pas cette référence. Il faut donc la reprendre telle quelle, sans supposer qu'elle indique une quantité, une coupe ou une catégorie particulière.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment organiser son temps ?

La durée officielle indiquée est de 5 h 00. Cette feuille de préparation ne donne ni étapes de réalisation ni répartition horaire, donc elle ne permet pas d'établir un minutage détaillé.

Q : Quels critères le jury utilise-t-il pour noter l'épreuve ?

Le coefficient indiqué est 12, mais cette feuille ne comporte aucun barème ni critère détaillé de notation. Elle sert à préciser aux centres d'examen les matières d'œuvre à préparer pour les candidats.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation - Session 2007 - 2-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.