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.

Gestion des produits carnés

Session 2004 • Code sujet : **E2 - U20** • Durée : **Présentation orale : 15 minutes maximum ; entretien : 15 minutes maximum** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Évaluation du dossier professionnel** (4 questions) **Page 3**

2. **Présentation orale et entretien sur le dossier professionnel** (2 questions) **Page 6**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U20 - Gestion des produits carnés/2004/BP Boucher - U20 - Gestion des produits carnés - Session 2004 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Évaluation du dossier professionnel

Le dossier professionnel comporte cinq fiches : deux sur les achats et trois sur la formation des prix. Le jury évalue la pertinence des situations, la clarté des fiches et des analyses, l'implication personnelle et la maîtrise des compétences en gestion des produits carnés.

Pertinence des situations présentées

Question 1.1. Évaluer l'adéquation entre les titres des fiches et les actions menées, ainsi que la diversité des compétences mises en œuvre.

Examinez chacune des cinq fiches : le titre doit correspondre à l'action réellement menée, et les actions doivent montrer une diversité de compétences. La composition attendue est de deux fiches sur les achats et de trois sur la formation des prix. Notez séparément l'adéquation titre/action et la diversité, en vous appuyant sur le contenu effectif du dossier : la grille ne fournit pas de note automatique selon le seul respect de la composition.

Repère du critère 1.1

CRITERES D'EVALUATION	FICHE N° 1	FICHE N° 2	FICHE N° 3	FICHE N° 4	FICHE N° 5	MOYENNE
1.1 Pertinence des situations présentées	/1	/1	/1	/1	/1	
- Adéquation Titre/Action	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- Diversité des compétences présentées	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	
- des fiches	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contextes étudiés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des objectifs visés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contraintes prises en considération	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des modes opérationnels utilisés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
1.3 Implication personnelle	/1	/1	/1	/1	/1	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.5 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	/1	/1	/1	/1	/1	
- pertinence des objectifs choisis	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- appréciation des résultats obtenus	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
	/2	/2	/2	/2	/2	
- justification du choix des actions menées	.....	.....	.....	.....	.....	...../10
- analyse des conséquences et des règles à tirer	.....	.....	.....	.....	.....	...../10

Document destiné au jury de l'épreuve E2A

✓ RÉPONSE À RETENIR

Adéquation titre/action : /5 ; diversité des compétences : /5. Total du critère 1.1 : /10.

Clarté et rigueur des présentations et analyses

Question 1.2. Évaluer la clarté et la rigueur des fiches, des contextes étudiés, des objectifs visés, des contraintes prises en considération et des modes opératoires utilisés.

Pour chaque fiche, évaluez les cinq éléments de la grille : la fiche elle-même, le contexte étudié, les objectifs visés, les contraintes prises en compte et les modes opératoires utilisés. Vérifiez que les informations sont claires, précises et cohérentes avec la situation décrite. Chaque élément est noté sur 7 points. La note s'appuie sur le contenu réellement présenté, et non sur la seule présence d'un intitulé.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Repère du critère 1.2

CRITERES D'EVALUATION	FICHE N° 1	FICHE N° 2	FICHE N° 3	FICHE N° 4	FICHE N° 5	MOYENNE
1.1 Pertinence des situations présentées	/1	/1	/1	/1	/1	
- Adéquation Titre/Action	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- Diversité des compétences présentées	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	
- des fiches	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contextes étudiés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des objectifs visés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contraintes prises en considération	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des modes opérationnels utilisés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
1.3 Implication personnelle	/1	/1	/1	/1	/1	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.5 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	/1	/1	/1	/1	/1	
- pertinence des objectifs choisis	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- appréciation des résultats obtenus	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
	/2	/2	/2	/2	/2	
- justification du choix des actions menées	.....	.....	.....	.....	.....	...../10
- analyse des conséquences et des règles à tirer	.....	.....	.....	.....	.....	...../10

Document destiné au jury de l'épreuve E2A

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cinq éléments notés chacun sur 7 : total maximal du critère 1.2, 35 points.

Implication personnelle

Question 1.3. Évaluer la prise en compte et le relevé des difficultés rencontrées par le candidat dans les situations présentées.

Attribuez la note selon la capacité du candidat à relever les difficultés rencontrées et à les relier aux situations décrites dans ses fiches. Une difficulté précise, située et expliquée témoigne mieux de son implication qu'une remarque générale. La grille prévoit une note unique sur 5 points pour ce critère. La note finale dépend donc des éléments effectivement présentés dans le dossier.

Repère du critère 1.3

CRITERES D'EVALUATION	FICHE N° 1	FICHE N° 2	FICHE N° 3	FICHE N° 4	FICHE N° 5	MOYENNE
1.1 Pertinence des situations présentées	/1	/1	/1	/1	/1	
- Adéquation Titre/Action	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- Diversité des compétences présentées	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	
- des fiches	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contextes étudiés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des objectifs visés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contraintes prises en considération	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des modes opérationnels utilisés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
1.3 Implication personnelle	/1	/1	/1	/1	/1	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.5 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	/1	/1	/1	/1	/1	
- pertinence des objectifs choisis	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- appréciation des résultats obtenus	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
	/2	/2	/2	/2	/2	
- justification du choix des actions menées	.....	.....	.....	.....	.....	...../10
- analyse des conséquences et des règles à tirer	.....	.....	.....	.....	.....	...../10

Document destiné au jury de l'épreuve E2A

✓ RÉPONSE À RETENIR

Critère 1.3 : note sur 5, selon la précision des difficultés relevées et leur lien avec les situations présentées.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Maîtrise des compétences en produits carnés

Question 1.4. Évaluer la pertinence des objectifs choisis, l'appréciation des résultats obtenus, la justification des actions menées et l'analyse de leurs conséquences et des règles à en tirer. Appliquer les pénalités prévues pour toute fiche manquante ou non conforme à la composition du dossier.

Notez la maîtrise sur quatre éléments : pertinence des objectifs (/5), appréciation des résultats (/5), justification des actions (/10) et analyse des conséquences et des règles à retenir (/10). Le maximum est de 30 points. Le dossier attendu comprend cinq fiches, dont deux sur les achats et trois sur la formation des prix. Retirez 16 points par fiche manquante et par fiche non conforme à cette composition. En l'absence de dossier, la page 2 prévoit une évaluation selon la soutenance E2B, dans la limite indiquée de 20/60.

Repère des critères de maîtrise

CRITERES D'EVALUATION	FICHE N° 1	FICHE N° 2	FICHE N° 3	FICHE N° 4	FICHE N° 5	MOYENNE
1.1 Pertinence des situations présentées	/1	/1	/1	/1	/1	
- Adéquation Titre/Action	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- Diversité des compétences présentées	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	
- des fiches	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contextes étudiés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des objectifs visés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contraintes prises en considération	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des modes opérationnels utilisés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
1.3 Implication personnelle	/1	/1	/1	/1	/1	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.5 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	/1	/1	/1	/1	/1	
- pertinence des objectifs choisis	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- appréciation des résultats obtenus	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
	/2	/2	/2	/2	/2	
- justification du choix des actions menées	.....	.....	.....	.....	.....	...../10
- analyse des conséquences et des règles à tirer	.....	.....	.....	.....	.....	...../10

Document destiné au jury de l'épreuve E2A

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maîtrise : /30 avant pénalités. Déduire 16 points par fiche manquante ou non conforme. E2A : note sur 80, coefficientée sur 40.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Présentation orale et entretien sur le dossier professionnel

Les membres du jury choisissent deux fiches parmi les cinq du dossier : une sur les achats et une sur la formation des prix. Le candidat les présente en 15 minutes maximum, puis participe à un entretien de 15 minutes maximum fondé sur l'ensemble du dossier.

Présentation orale

Question 2.1. Présenter les deux fiches choisies par le jury sans dépasser 15 minutes. L'évaluation porte sur la cohérence des situations, l'attitude, l'argumentation, l'aisance, l'expression orale, le vocabulaire, la syntaxe et le niveau de langage ; le jury ne peut pas intervenir pendant l'exposé.

Présenter les deux fiches choisies par le jury : une sur les achats et une sur la formation des prix. Pour chacune, exposer clairement la situation et montrer la cohérence entre le contexte, l'objectif et les actions réalisées.

1. Présenter les choix professionnels, les contraintes et les modes opératoires.
2. Expliquer les résultats obtenus, les difficultés rencontrées et les enseignements tirés.

Argumenter avec les éléments du dossier, employer un vocabulaire professionnel et s'exprimer avec aisance. Gérer le temps pour ne pas dépasser 15 minutes. Le jury ne peut pas intervenir pendant l'exposé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter les deux fiches imposées en 15 minutes maximum, sans interruption du jury.

Entretien avec le jury

Question 2.2. Répondre aux questions du jury pendant un entretien de 15 minutes maximum, prenant appui sur l'ensemble du dossier pour préciser les points insuffisamment étayés ou peu clairs. L'évaluation porte sur l'implication, l'écoute, la pertinence des réponses, l'évaluation de son travail et les enseignements tirés.

L'entretien dure 15 minutes maximum et prend appui sur l'ensemble des cinq fiches. Écouter chaque question jusqu'au bout, puis répondre de façon précise et argumentée à l'aide d'une situation ou d'un résultat du dossier. Pour clarifier un point, rappeler le contexte et la démarche suivie.

- Montrer son implication et son dynamisme professionnel.
- Évaluer honnêtement son travail et les résultats obtenus.
- Expliquer les difficultés rencontrées et les enseignements retenus.

Rester attentif, concis et pertinent dans les réponses.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Répondre sur l'ensemble du dossier, évaluer son travail et présenter les enseignements tirés.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Le brevet professionnel boucher, session 2004, évalue l'épreuve E2 Gestion des produits carnés, unité U20, coefficient 3. Le candidat remet un dossier de cinq fiches sur les achats et la formation des prix, puis présente deux fiches choisies par le jury et participe à un entretien. L'épreuve mesure l'analyse des situations, l'implication et la maîtrise professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le dossier comporte cinq fiches : deux consacrées aux achats et trois à la formation des prix.
- E2A évalue le dossier sur 80 points, puis la note est coefficientée et ramenée sur 40.
- E2B comprend une présentation et un entretien de 15 minutes maximum chacun.
- La note finale est calculée sur 60 points, puis ramenée sur 20 ; E2A a le coefficient 2 et E2B le coefficient 1.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier la présence des cinq fiches et leur conformité à la composition attendue : deux sur les achats et trois sur la formation des prix.
- Pour chaque situation, préciser le contexte, les objectifs, les contraintes et les modes opératoires utilisés.
- Préparer deux fiches pour l'oral, une sur les achats et une sur la formation des prix, en respectant la limite de 15 minutes.
- Préparer l'entretien sur l'ensemble du dossier et savoir expliquer les difficultés, les résultats, les actions et les enseignements tirés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment les deux fiches présentées à l'oral sont-elles choisies ?

Les membres du jury choisissent deux fiches parmi les cinq du dossier : une fiche consacrée aux achats et une fiche consacrée à la formation des prix. Le candidat dispose de 15 minutes maximum pour les présenter.

Q : Quels éléments faut-il faire apparaître dans les fiches professionnelles ?

Les fiches doivent présenter clairement les situations, leur contexte, les objectifs, les contraintes et les modes opératoires. Le jury évalue aussi la pertinence des actions, les résultats obtenus, les difficultés rencontrées et les enseignements tirés.

Q : Comment se déroule l'oral et comment la note finale est-elle calculée ?

La présentation et l'entretien durent chacun 15 minutes maximum. E2A est notée sur 80 puis ramenée sur 40, et E2B est notée sur 40 puis ramenée sur 20. Les notes sont totalisées sur 60 et ramenées sur 20.

Q : Quels critères le jury utilise-t-il pour évaluer la présentation et l'entretien ?

Le jury examine la cohérence des situations, l'argumentation et la qualité de l'expression orale. Pour l'entretien, il apprécie aussi l'implication, l'écoute, la pertinence des réponses, la capacité à évaluer son travail et les enseignements dégagés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U20 - Gestion des produits carnés/2004/BP Boucher - U20 - Gestion des produits carnés - Session 2004 - 1-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.