Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

BP BOUCHER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Langue vivante, unité U.50, anglais

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-BCH-E5-U50** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Expression orale en continu : améliorer l'information des clients** (3 questions) — **Page 3**
2. **Interaction orale : conseiller un client en boucherie** (3 questions) — **Page 5**
3. **Compréhension de l'écrit : choisir et préparer la viande** (3 questions) — **Page 7**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Boucher - Langue vivante (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Expression orale en continu : améliorer l’information des clients

Green Lane Butchers est une boucherie de quartier où certains clients hésitent sur le morceau à choisir ou sur la manière de le préparer. À partir du document DT 1, le candidat présente en anglais des améliorations pour informer les clients de façon claire et accueillante, sans précipiter leur expérience au comptoir.

Présentation de la boutique et besoins des clients

Question 1.1. Présenter la boutique et expliquer les besoins des clients décrits dans le document DT 1.

Model in English: Green Lane Butchers is a small neighbourhood shop serving local residents and visitors. Some customers know exactly what they want, while others need help choosing a cut or preparing it. They want clear information about product origins, suitable quantities, cooking methods and storage at home. The team should answer their questions in a friendly way without rushing them.

Traduction : Green Lane Butchers est une petite boucherie de quartier qui accueille les habitants et les visiteurs. Certains clients savent exactement ce qu’ils veulent, tandis que d’autres ont besoin d’aide pour choisir un morceau ou le préparer. Ils souhaitent des informations claires sur l’origine des produits, les quantités, les modes de cuisson et la conservation. L’équipe doit leur répondre avec amabilité, sans les presser.

Vocabulaire et grammaire : *to choose a cut* signifie « choisir un morceau ». *While* marque ici une opposition : « tandis que ». *Without rushing them* signifie « sans les presser ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Green Lane Butchers est une boucherie de quartier dont les clients souhaitent des informations claires et un accueil sans précipitation.

Actions d’information

Question 1.2. Présenter deux actions pratiques que la boutique pourrait mettre en place pour améliorer l’information des clients et expliquer comment chacune les aiderait.

Model in English:

1. The shop could make short product cards showing the meat’s origin, suggested quantities, cooking methods and storage advice. Customers could read them while choosing.
2. It could also display a clear question-and-answer board near the counter. This would answer common questions and encourage customers to ask for more help.

Traduction : La boutique pourrait créer de courtes fiches produit indiquant l’origine de la viande, les quantités conseillées, les modes de cuisson et les conseils de conservation. Les clients pourraient les lire pendant leur choix. Elle pourrait aussi afficher un tableau clair de questions-réponses près du comptoir. Celui-ci répondrait aux questions fréquentes et encouragerait les clients à demander de l’aide.

Vocabulaire et grammaire : *Could* permet de proposer une possibilité. *Suggested quantities* signifie « quantités conseillées » et *common questions*, « questions fréquentes ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux actions complémentaires : des fiches produit à consulter et un tableau de réponses aux questions fréquentes.

Avis personnel

Question 1.3. Donner son avis personnel sur la proposition et le justifier par au moins une raison ou un exemple.

> **Model in English:** In my opinion, these ideas are useful because customers can get clear information and still take their time. A product card can help someone who is new to cooking or feels shy about asking questions. The team can offer extra advice when needed. This friendly approach can help customers choose with confidence and try a new recipe.

Traduction : À mon avis, ces idées sont utiles car les clients peuvent obtenir des informations claires tout en prenant leur temps. Une fiche produit peut aider une personne qui débute en cuisine ou qui n'ose pas poser de questions. L'équipe peut donner des conseils supplémentaires si nécessaire. Cette approche accueillante peut aider les clients à choisir en confiance et à essayer une nouvelle recette.

Vocabulaire et grammaire : *In my opinion* introduit un avis. *Still take their time* signifie « tout de même prendre leur temps ». *Can help someone do something* signifie « aider quelqu'un à faire quelque chose ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Je soutiens cette proposition : des informations claires et un accueil patient aident les clients à choisir en confiance.

2. Interaction orale : conseiller un client en boucherie

Le candidat joue le rôle d'un membre de l'équipe d'une boucherie et échange en anglais avec un client qui prépare un repas pour quatre personnes le samedi soir. Le client souhaite une viande facile à cuisiner, une suggestion de morceau, une méthode de cuisson et la possibilité d'un emballage séparé.

Accueil et clarification des besoins

Question 2.1. Accueillir poliment le client et lui poser des questions pertinentes sur le repas, les préférences des invités et le temps disponible pour cuisiner.

Model dialogue in English: Good evening! How can I help you? I understand you are preparing dinner for four people on Saturday. What kind of dish are you planning to make? Do your guests have any preferences or foods they cannot eat? How much time will you have to cook, and will you use a pan or an oven?

Traduction pédagogique : Bonsoir ! Comment puis-je vous aider ? Je comprends que vous préparez le dîner pour quatre personnes samedi. Quel plat prévoyez-vous de faire ? Vos invités ont-ils des préférences ou des aliments qu'ils ne peuvent pas manger ? De combien de temps disposerez-vous et utiliserez-vous une poêle ou un four ?

Vocabulaire et grammaire : *What kind of dish…?* demande quel type de plat est prévu. *Do your guests have…?* interroge sur les préférences. *How much time will you have?* demande le temps disponible.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Good evening! What are you planning to cook, do your guests have any preferences, and how much time will you have?

Conseil sur le morceau et la cuisson

Question 2.2. Recommander un morceau adapté, expliquer une méthode de cuisson simple et donner au moins un conseil pratique.

1. **Model dialogue in English:** For an easy meal, I recommend four sirloin steaks, one for each person, if your guests eat beef. They cook quickly in a frying pan. Heat the pan, add a little oil, and cook the steaks to your guests' preference. Follow the product advice and let the meat rest briefly before serving.
2. **Traduction pédagogique :** Pour un repas facile, je vous conseille quatre steaks de faux-filet, un par personne, si vos invités mangent du bœuf. Ils cuisent rapidement à la poêle. Faites chauffer la poêle, ajoutez un peu d'huile et cuisez les steaks selon la préférence de vos invités. Suivez les conseils indiqués pour le produit et laissez reposer la viande brièvement avant de servir.

Vocabulaire et grammaire : *I recommend* signifie « je recommande ». *One for each person* indique une pièce par personne. L'impératif (*Heat, add, cook*) sert à donner des instructions.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Four sirloin steaks, pan-fried with a little oil and cooked to the guests' preference, are a simple option.

Emballage et clôture de l’échange

Question 2.3. Répondre aux questions du client sur l’emballage séparé, vérifier que la recommandation répond à ses besoins et terminer l’échange poliment.

Model dialogue in English: Yes, of course. I can wrap the steaks separately. Would you like one steak in each package? Does this suggestion suit your guests and the time you have? You can check the storage instructions and keep the meat chilled after purchase. Thank you for choosing our shop. Have a lovely evening!

Traduction pédagogique : Oui, bien sûr. Je peux emballer les steaks séparément. Souhaitez-vous un steak par emballage ? Cette suggestion convient-elle à vos invités et au temps dont vous disposez ? Vous pouvez vérifier les consignes de conservation et garder la viande au frais après l’achat. Merci d’avoir choisi notre boutique. Passez une excellente soirée !

- **Vocabulaire :** *wrap separately* : emballer séparément ; *storage instructions* : consignes de conservation.
- **Grammaire :** *Would you like…?* formule une demande polie. *Does this suggestion suit…?* vérifie que la proposition convient.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Yes, I can wrap each steak separately. Does that suit you? Keep the meat chilled, and have a lovely evening!

3. Compréhension de l’écrit : choisir et préparer la viande

Le document DT 2 explique comment les clients peuvent choisir et préparer la viande en échangeant avec le boucher et en consultant les informations du produit. Le candidat répond oralement en anglais à des questions sur les informations à vérifier, les conseils à demander, la conservation, la cuisson et l’utilité de poser des questions.

Informations à vérifier

Question 3.1. Indiquer, d’après le texte, quelles informations le client devrait vérifier avant d’acheter de la viande et où il peut les trouver.

Model answer: Before buying meat, customers should ask where it comes from, how much they need and which cooking method is suitable. They should also check the storage instructions. Product information can be found on the label or obtained from the shop team.

Traduction : Avant d’acheter de la viande, les clients devraient demander son origine, la quantité nécessaire et le mode de cuisson adapté. Ils devraient aussi vérifier les consignes de conservation. Les informations sur le produit figurent sur l’étiquette ou peuvent être demandées à l’équipe de la boucherie.

Vocabulaire et grammaire : *should* exprime un conseil ; *where it comes from* signifie « d’où elle vient » ; *storage instructions* signifie « consignes de conservation ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demander l’origine, la quantité et le mode de cuisson ; vérifier les consignes de conservation sur l’étiquette ou auprès de l’équipe.

Questions à poser au boucher

Question 3.2. Expliquer deux des questions pratiques que le texte recommande aux clients de poser au boucher.

Model answer: Customers can ask, “Where does this meat come from?” to find out its origin. They can also ask, “How much meat do I need for this dish?” The butcher can suggest a suitable quantity based on the recipe and the number of people. Another useful question is, “Which cooking method is best?”

Traduction : Les clients peuvent demander : « D’où vient cette viande ? » pour connaître son origine. Ils peuvent aussi demander : « De quelle quantité de viande ai-je besoin pour ce plat ? » Le boucher peut conseiller une quantité adaptée à la recette et au nombre de personnes. Une autre question utile est : « Quel est le meilleur mode de cuisson ? »

Vocabulaire et grammaire : *How much* s’emploie avec un nom indénombrable ; dans une question au présent, *does* précède le sujet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Demander l’origine de la viande, la quantité nécessaire pour le plat et le mode de cuisson adapté.

Conservation, cuisson et intérêt des questions

Question 3.3. Résumer les conseils du texte sur la conservation et la cuisson de la viande, puis expliquer pourquoi poser des questions peut être utile.

Model answer: Customers should check the storage instructions and keep chilled products cold after purchase. At home, they should handle the meat safely and cook it according to the instructions for the product and recipe. Asking questions can save time and help customers choose meat that suits their plans. A short conversation can also give less experienced cooks confidence to try a new recipe.

Traduction : Les clients devraient vérifier les consignes de conservation et garder les produits réfrigérés au froid après l'achat. Chez eux, ils devraient manipuler la viande sans risque et la cuire en suivant les instructions du produit et de la recette. Poser des questions peut faire gagner du temps et aider à choisir une viande adaptée à leurs projets. Un bref échange peut aussi donner confiance aux cuisiniers moins expérimentés pour essayer une nouvelle recette.

Vocabulaire et grammaire : *keep chilled products cold* signifie « garder les produits réfrigérés au froid » ; *according to* signifie « conformément à ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Respecter les consignes de conservation, manipuler la viande sans risque et suivre les instructions de cuisson. Les questions aident à choisir et à cuisiner en confiance.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Le BP Boucher, épreuve E.5 de langue vivante, unité U.50, anglais, session 2026, porte le code 26-BP-BCH-E5-U50. D'une durée officielle de 3 heures et affectée du coefficient 2, cette épreuve orale évalue les compétences en anglais au niveau B1+ : expression en continu, interaction et compréhension de l'écrit. Son thème est l'information et le conseil aux clients d'une boucherie pour choisir, conserver et préparer la viande.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le choix d'un morceau dépend du plat prévu, du nombre de personnes et du temps disponible pour cuisiner.
- Les informations sur un produit peuvent se trouver sur son étiquette ou être fournies par l'équipe de la boutique.
- Les produits réfrigérés doivent rester suffisamment froids après l'achat, conformément aux consignes de conservation.
- À domicile, suivre les conseils de manipulation sûre et les instructions de cuisson du produit et de la recette.

Points de vigilance & attentes du jury

- En expression continue, organiser les idées et expliquer en quoi chaque action proposée aide les clients.
- En interaction, poser des questions pertinentes et répondre aux demandes en maintenant l'échange.
- En compréhension, restituer fidèlement les informations du document de façon intelligible en anglais.
- Le barème total est de 20 points : 6 en expression orale, 7 en interaction et 7 en compréhension de l'écrit.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment proposer un morceau adapté à un client ?

Clarifiez d'abord le plat prévu, le nombre de personnes et le temps disponible pour cuisiner. Demandez les préférences utiles, puis associez votre recommandation à une méthode de cuisson simple et à un conseil pratique.

Q : Quels conseils de conservation et de cuisson faut-il retenir ?

Consultez les consignes de conservation et maintenez les produits réfrigérés suffisamment froids après l'achat. À domicile, suivez les conseils de manipulation sûre et les instructions de cuisson prévues pour le produit et la recette.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment est-elle organisée ?

La durée officielle est de 3 heures. Les trois parties durent chacune au maximum cinq minutes ; cinq minutes de préparation sont prévues pour la première partie. Les notes de préparation ne sont pas évaluées et ne peuvent pas servir de texte à lire.

Q : Quels critères le jury prend-il en compte ?

Le jury évalue la réalisation des tâches, l'organisation des idées, l'intelligibilité et la maîtrise de la langue. Il évalue aussi la compréhension de l'interlocuteur, la pertinence des réponses, la capacité à maintenir l'échange et la restitution orale des informations du texte.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Langue vivante (Anglais)/2026/BP Boucher - Langue vivante (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.