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

BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

SESSION 2026

ÉPREUVE E.5 : LANGUE VIVANTE, UNITÉ U.50, ANGLAIS

Coefficient : 2 Durée : 3 heures

Les supports nécessaires à l'épreuve sont fournis par la commission. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : EXPRESSION ORALE EN CONTINU (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : INTERACTION ORALE (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (7 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : ÉPREUVE ORALE D'ANGLAIS : CONTEXTE PROFESSIONNEL DE BOUCHERIE

L'épreuve évalue la capacité du candidat à communiquer en anglais au niveau attendu B1+ du CECRL. Elle comporte trois parties d'une durée maximale de cinq minutes chacune : expression orale en continu, interaction orale et compréhension de l'écrit. Les cinq minutes de préparation sont réservées à la première partie. Le candidat peut prendre des notes pendant cette préparation ; ces notes ne sont pas évaluées et ne peuvent pas être rédigées comme un texte à lire.

La compréhension de l'écrit porte sur le document DT 2. Le candidat répond oralement aux questions de l'évaluateur. Aucun document-réponse n'est à remettre. L'évaluation porte notamment sur la réalisation des tâches, la compréhension, l'intelligibilité, la richesse et la correction de la langue, ainsi que sur la capacité à interagir.

PARTIE 1 : EXPRESSION ORALE EN CONTINU (6 points)

Présenter et développer une prise de parole à partir d'un support

Durée maximale : 5 minutes. Préparation : 5 minutes. À partir du document DT 1, préparez puis présentez oralement en anglais une proposition destinée à améliorer l'accueil et l'information des clients dans une boucherie. Vous pouvez organiser librement votre prise de parole. Ne lisez pas un texte rédigé.

1.1 (2 points) Introduce the shop and explain the customer needs described in DT 1.

1.2 (2 points) Present two practical actions the shop could take to improve customer information. Explain how each action would help.

1.3 (2 points) Give your personal view on the proposal and support it with at least one reason or example.

PARTIE 2 : INTERACTION ORALE (7 points)

Échanger avec un interlocuteur dans une situation professionnelle

Durée maximale : 5 minutes. Vous jouez le rôle d'un membre de l'équipe d'une boucherie. L'évaluateur joue le rôle d'un client anglophone qui prépare un repas pour des invités. Échangez avec lui en anglais, posez des questions pour préciser ses besoins et proposez une solution adaptée. Les informations nécessaires à la situation figurent dans les consignes ci-dessous.

Rôle de l'évaluateur : le client prépare un repas pour quatre personnes samedi soir. Il souhaite acheter de la viande pour un plat facile à cuisiner, demande une suggestion de morceau, veut connaître une méthode de cuisson et demande si un produit peut être emballé séparément.

L'évaluateur répond aux questions du candidat et peut demander des précisions ou exprimer une hésitation.

2.1 (2 points) Greet the customer politely and ask relevant questions about the meal, the guests' preferences and the time available for cooking.

2.2 (2 points) Recommend a suitable cut and explain a simple cooking method. Give at least one practical piece of advice.

2.3 (3 points) Respond appropriately to the customer's questions about separate packaging, check that the recommendation meets the customer's needs and bring the conversation to a polite close.

PARTIE 3 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (7 points)

Comprendre un document informatif en anglais et rendre compte de son contenu oralement

Durée maximale : 5 minutes. Lisez le document DT 2, puis répondez oralement en anglais aux questions de l'évaluateur. Vous pouvez vous reporter au document pendant vos réponses. Les réponses sont évaluées sur leur exactitude et leur intelligibilité ; il n'est pas demandé de rédiger des réponses.

3.1 (2 points) According to the text, what information should a customer check before buying meat, and where can that information be found?

3.2 (2 points) Explain two of the practical questions that the text recommends customers ask a butcher.

3.3 (3 points) What does the text say about storage and cooking? Summarise the advice and explain why asking questions can be useful.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : CUSTOMER INFORMATION IN A NEIGHBOURHOOD BUTCHER'S SHOP

Situation brief

Green Lane Butchers is a small neighbourhood shop serving local residents and visitors. Some customers know exactly what they want; others are unsure which cut to choose or how to prepare it. The shop wants to make information easier to understand without making the counter experience feel rushed.

Customers have asked for clear answers about the origin of products, suitable quantities, cooking methods and storage at home. The team is considering simple improvements, such as a short product card, a clearly displayed question-and-answer board, or a brief conversation at the counter. The shop wants any new approach to be friendly, accurate and useful to people with different levels of cooking experience.

Your task: prepare a short oral proposal explaining what the shop could do and why your ideas would help its customers.

DT 2 : CHOOSING AND PREPARING MEAT: QUESTIONS THAT HELP

Buying meat is easier when customers explain what they are planning to cook. A butcher can suggest a suitable cut, but the best choice depends on the dish, the number of people and the time available. A quick weekday meal may call for a different option from a slow-cooked weekend dish.

Customers can ask where the meat comes from, how much they may need and which cooking method is suitable. If they are uncertain, they can describe the recipe or say whether they have an oven, a pan or another cooking appliance. These details help the butcher give practical advice rather than make assumptions.

Product information may be available on a label or from the shop team. Customers should check the storage instructions and keep chilled products appropriately cold after purchase. At home, they should follow safe handling advice and cook the meat according to the instructions for the product and recipe. If a package is intended for more than one meal, customers can ask whether it can be divided or wrapped separately.

Clear questions can save time and help customers choose food that suits their plans. A short conversation at the counter can also give less experienced cooks the confidence to try a new recipe.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Grille d'évaluation de l'épreuve orale : document réservé à l'évaluateur

À RENDRE AVEC LA COPIE

Document de suivi de l'évaluation orale. Il est réservé à l'évaluateur et n'est pas à remettre par le candidat. Inscrire les points attribués pour chaque partie. Total : 20 points.

Évaluation des compétences orales

Partie	Compétences évaluées	Points attribués
1 : Expression orale en continu	Réalisation de la tâche, organisation des idées, intelligibilité et maîtrise de la langue	... / 6
2 : Interaction orale	Compréhension de l'interlocuteur, pertinence des réponses, capacité à questionner et à maintenir l'échange	... / 7
3 : Compréhension de l'écrit	Repérage des informations, compréhension du sens et restitution orale pertinente	... / 7
Total	Note sur 20	... / 20

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

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.