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

Pratique professionnelle

Session 2005 • Code sujet : **E1-U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Fiche de pesée des pièces et préparations de boucherie (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/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 7-Sujet.pdf

1. Fiche de pesée des pièces et préparations de boucherie

Cette fiche du jury permet de consigner, pour chaque candidat, l'évaluation de différentes pièces et préparations de boucherie. Elle indique des poids ou exigences de poids pour certaines lignes et prévoit un total de ligne ainsi qu'une note sur 20.

Question Fiche. Pour chaque candidat, renseigner les colonnes d'évaluation ou de poids prévues pour le gigot, les côtes découvertes, le rôti de veau, les 3 escalopes, le rôti de bœuf et les 3 biftecks, puis compléter le total de la ligne et la note selon la fiche.

Les en-têtes fixent les critères à relever pour les six candidats. Inscrire les évaluations du gigot et du rôti de bœuf, vérifier l'égalité des poids des côtes découvertes, puis relever les poids du rôti de veau, des escalopes et des biftecks. Les résultats dépendent des pièces réellement produites et évaluées.

Pièce	Critère indiqué sur la fiche
Gigot, rôti de bœuf	Évaluation
Côtes découvertes	Poids identiques
Rôti de veau	1,200 kg
3 escalopes, 3 biftecks	120 g
Total et note	Somme des évaluations, puis coefficient 0,5

Compléter les cases après pesée et évaluation. La fiche ne fournit pas les résultats individuels des candidats.

Calcul de la note

N° des candidats	Gigot	Côtes découvertes	Rôti de veau	3 escalopes	Rôti de boeuf	3 biftecks	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient **0,5** NOTE / 20
	Evaluation	Poids identiques	1,200 kg	120 g	Evaluation	120 g		
1								
2								
3								
4								
5								
6								

Total de la ligne × 0,5 = note /20

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour chaque candidat : relever les résultats, totaliser les évaluations, puis calculer la note sur 20 avec le coefficient 0,5.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2005, sujet 4, code E1-U10, d'une durée de 5 h 00 et de coefficient 12. Le document est une fiche de pesée du jury pour six candidats. Elle concerne le gigot, les côtes découvertes, deux rôtis, 3 escalopes et 3 biftecks, avec un total de ligne et une note sur 20.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche concerne le gigot et le rôti de bœuf, chacun associé à une évaluation.
- Les côtes découvertes doivent présenter des poids identiques.
- Le poids indiqué pour le rôti de veau est de 1,200 kg.
- La fiche indique 120 g pour les 3 escalopes et 120 g pour les 3 biftecks.

Points de vigilance & attentes du jury

- Renseigner la ligne correspondant au numéro de chaque candidat.
- Respecter l'indication de poids de 1,200 kg pour le rôti de veau.
- Vérifier l'identité des poids des côtes découvertes et les indications de 120 g.
- Distinguer le coefficient de l'épreuve, 12, du coefficient 0,5 imprimé sur la fiche.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment interpréter l'indication de 120 g pour les escalopes et les biftecks ?

La fiche associe l'indication 120 g aux colonnes « 3 escalopes » et « 3 biftecks ». Elle ne précise pas davantage si cette valeur s'applique à chaque pièce ou à l'ensemble ; il convient donc de conserver l'indication telle qu'elle est imprimée.

Q : Que faut-il vérifier pour les côtes découvertes ?

La fiche demande des poids identiques pour les côtes découvertes, sans donner de poids cible. Il faut contrôler que les pièces concernées ont le même poids et consigner l'évaluation dans la colonne correspondante.

Q : Le coefficient 0,5 est-il le coefficient officiel de l'épreuve ?

Non. Le coefficient officiel indiqué dans l'en-tête est 12. Le coefficient 0,5 figure dans la zone de notation de la fiche, à côté de « Note / 20 » ; le document ne détaille pas le calcul à effectuer.

Q : La fiche fournit-elle un barème détaillé pour noter chaque produit ?

Non. Elle prévoit des colonnes d'évaluation ou des indications de poids, un total de ligne et une note sur 20, mais ne présente ni critères détaillés ni répartition des points par produit.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2005/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2005 - 7-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.