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

Pratique professionnelle

Session 2006 • Code sujet : **273CB06 (E1-U10)** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Relevé et estimation des poids de pièces 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/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 5-Sujet.pdf

1. Relevé et estimation des poids de pièces de boucherie

La fiche présente six lignes de candidats et des colonnes consacrées à des pièces d'agneau, de veau et de bœuf. Elle prévoit le relevé ou l'estimation des poids, le total de chaque ligne et une note sur 20 avec un coefficient de 0,5.

Question 1. Compléter, pour chacun des candidats numérotés de 1 à 6, les poids des trois côtes d'agneau identiques, du gigot d'agneau à estimer, du collier de veau (6 × 80 g), de l'épaule de veau (1,400 kg), des biftecks (3 × 150 g) et du rôti de bœuf à estimer. Inscrire le total de la ligne et la note sur 20 dans les colonnes prévues.

Pour chacun des six candidats, inscrire les poids des trois côtes, puis estimer le gigot et le rôti. Les quantités fixes de la fiche se calculent ainsi :

Élément	Calcul	Poids par candidat
Collier de veau	6 × 80 g	0,480 kg
Épaule de veau	Valeur donnée	1,400 kg
Biftecks	3 × 150 g	0,450 kg
Sous-total fixe	0,480 + 1,400 + 0,450	2,330 kg

Ajouter les poids des autres pièces à 2,330 kg pour obtenir chaque total. La note sur 20 est celle de l'évaluation, avec le coefficient 0,5 indiqué sur la fiche.

Fiche de pesée annotée

N° des candidats	3 côtes d'agneau	Gigot d'agneau	Collier de veau	Epaule de veau	Biftecks	Rôti de bœuf	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient 0,5 NOTE / 20
	Poids identiques	Estimation du poids	6x 80 g	1.400 kg	3x150 g	Estimation du poids		
1	à peser	à estimer	0,480 kg	1,400 kg	0,450 kg	à estimer	à tota	à noter
2	à peser	à estimer	0,480 kg	1,400 kg	0,450 kg	à estimer	à tota	à noter
3	à peser	à estimer	0,480 kg	1,400 kg	0,450 kg	à estimer	à tota	à noter
4	à peser	à estimer	0,480 kg	1,400 kg	0,450 kg	à estimer	à tota	à noter
5	à peser	à estimer	0,480 kg	1,400 kg	0,450 kg	à estimer	à tota	à noter
6	à peser	à estimer	0,480 kg	1,400 kg	0,450 kg	à estimer	à tota	à noter

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour chaque candidat : collier 0,480 kg, épaule 1,400 kg, biftecks 0,450 kg. Sous-total fixe : 2,330 kg. Compléter les autres poids, totaux et notes selon les pesées et l'évaluation.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2006, porte le code 273CB06 (E1-U10), dure 5 h 00 et a un coefficient 12. La fiche de pesée porte sur six candidats et des pièces d'agneau, de veau et de bœuf. Elle mobilise le relevé et l'estimation des poids, le calcul des totaux par ligne et le report d'une note sur 20.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le collier de veau est indiqué à 6 × 80 g, soit 480 g.
- L'épaule de veau est indiquée à 1,400 kg.
- Les biftecks sont indiqués à 3 × 150 g, soit 450 g.
- Les poids du gigot d'agneau et du rôti de bœuf sont à estimer.

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter chaque poids dans la colonne correspondant précisément à la pièce.
- Conserver les unités et convertir les masses dans une unité commune pour totaliser.
- Ne pas confondre les poids indiqués avec les poids à estimer.
- Vérifier le total de chaque ligne et reporter la note sur 20 dans la colonne prévue.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le total de la ligne d'un candidat ?

Additionnez les poids des six catégories de pièces après avoir exprimé les masses dans une même unité. Les valeurs du gigot et du rôti sont à estimer ; la fiche ne fournit pas de poids fixe pour ces deux pièces.

Q : Quels poids sont indiqués directement sur la fiche ?

La fiche indique 6 × 80 g pour le collier de veau, 1,400 kg pour l'épaule et 3 × 150 g pour les biftecks. Les trois côtes d'agneau sont de poids identiques, sans masse chiffrée précisée.

Q : Comment organiser le remplissage de la fiche pendant l'épreuve ?

Complétez les lignes numérotées de 1 à 6, puis vérifiez chaque colonne et chaque total. La fiche indique une durée globale de 5 h 00 pour l'épreuve, sans durée distincte attribuée au remplissage.

Q : Quel barème faut-il appliquer à la note et au coefficient de ligne ?

La fiche prévoit une note sur 20 et affiche un coefficient de 0,5 pour la ligne. Elle ne précise pas de formule de conversion ni de critères détaillés ; utilisez les consignes d'évaluation données pendant l'épreuve.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2006/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2006 - 5-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.