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

Session 2009			SUJET N°02JPB09
Sujet **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

Fiche de pesée

gigot d'agneau	5 découverts d'agneau	Épaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon
Poids à estimer	Poids à l'identique	1,500 kg	3 x 150g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g

CRDP de l'académie de Caen

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.

Session 2009			SUJET N°02JPB09
Corrigé **Fiche de pesée** BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

FICHE DE PESÉE

N° des candidats	Gigot d'agneau	5 découverts d'agneau	Epaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient **0,5** NOTE / 20
	Poids à estimer	Poids à l'identique	1,500 kg	3 x 150 g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g		
1									
2									
3									
4									
5									
6									

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			Document 4
Évaluation des pesées BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle			E1 – U10
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

TABLEAU A

- Grille des pesées : gigot / rôti nerveux de sous noix / pot au feu ;
- Différences avec les poids estimés par le candidat

Ecart (en g)				Note	Ecart (en g)				Note
De	0	à	14	20	De	150	à	164	10
De	15	à	29	19	De	165	à	179	9
De	30	à	44	18	De	180	à	194	8
De	45	à	59	17	De	195	à	209	7
De	60	à	74	16	De	210	à	224	6
De	75	à	89	15	De	225	à	239	5
De	90	à	104	14	De	240	à	254	4
De	105	à	119	13	De	255	à	269	3
De	120	à	134	12	De	270	à	284	2
De	135	à	149	11	De	285	à	299	1
					De	300	et plus		0

TABLEAU B

- Grille des pesées : rôti de bœuf (1,200 kg) et blanquette de veau (0,800 kg) ;
- Différences avec les poids imposés

Ecart (en g)				Note	Ecart (en g)				Note
De	0	à	10	20	De	101	à	110	10
De	11	à	20	19	De	111	à	120	9
De	21	à	30	18	De	121	à	130	8
De	31	à	40	17	De	131	à	140	7
De	41	à	50	16	De	141	à	150	6
De	51	à	60	15	De	151	à	160	5
De	61	à	70	14	De	161	à	170	4
De	71	à	80	13	De	171	à	180	3
De	81	à	90	12	De	181	à	190	2
De	91	à	100	11	De	191	à	200	1
					De	200	et plus		0

TABLEAU C

- Grille des pesées : 3 côtes d'agneau filet simple / 3 côtes de veau / 3 biftecks. ;
- Différences avec entre petites pièces de découpe.

Ecart (en g)				Note	Ecart (en g)				Note
De	0	à	4	20	De	30	à	34	8
De	5	à	9	18	De	35	à	39	6
De	10	à	14	16	De	40	à	44	4
De	15	à	19	14	De	45	à	49	2
De	20	à	24	12	De	200	et plus		0
De	25	à	29	10					

CRDP de l'académie de Caen

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.