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 - Épreuve E1, pratique professionnelle

Session 2010 • Code sujet : **E1 - U10** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Service client : identification des besoins et vente conseil (2 questions) **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/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 11-Sujet.pdf

1. Service client : identification des besoins et vente conseil

La grille évalue le service client en boucherie, dans le cadre de l'épreuve de pratique professionnelle, transformation et commercialisation. Elle porte sur l'identification des besoins de la clientèle et la vente conseil, avec trois critères notés chacun sur 10.

Question 1. Être capable d'identifier les besoins de la clientèle, avec une tenue, une attitude et un comportement adaptés et corrects.

Adopter une tenue professionnelle, une attitude disponible et un comportement courtois. Écouter le client et préciser sa demande avant de proposer un produit. Poser des questions ciblées :

- Quelle quantité et pour combien de personnes ?
- Pour quelle occasion et quel budget ?
- Quel mode de cuisson est prévu ?
- Existe-t-il une préférence ou une contrainte à prendre en compte ?

Reformuler le besoin pour vérifier qu'il est bien compris.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Tenue et comportement adaptés ; demande du client écoutée, précisée et reformulée.

Question 2. Assurer la vente conseil en formulant des conseils appropriés et nécessaires au maintien de la qualité du produit et à son utilisation culinaire.

1. Choisir une pièce adaptée à la demande, à la quantité et au mode de cuisson prévu.
2. Conseiller une conservation au froid et une préparation respectant les caractéristiques du produit.
3. Indiquer une utilisation culinaire et une cuisson adaptées à la pièce choisie.
4. Vérifier que les conseils répondent aux attentes du client.

Les recommandations doivent contribuer au maintien de la qualité du produit et aider le client à réussir sa préparation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conseils adaptés pour conserver la qualité du produit et en réussir l'utilisation culinaire.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Cette grille d'évaluation du BP Boucher, session 2010, concerne l'épreuve E1 - U10, d'une durée de 5 h et de coefficient 12. L'opération 8 porte sur le service client dans l'épreuve de pratique professionnelle, transformation et commercialisation. Elle évalue l'identification des besoins et la vente conseil au moyen de trois critères, notés sur 10 chacun. La grille mentionne aussi Session 2008.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La compétence C1.4 porte sur l'identification des besoins de la clientèle.
- La compétence C2.4 porte sur la vente conseil.
- La vente conseil est évaluée sur la qualité du produit et son utilisation culinaire.
- Les niveaux sont TS : 8 à 10, S : 5 à 7, I : 3 à 4 et TI : 0 à 2.

Points de vigilance & attentes du jury

- Veiller à une tenue, une attitude et un comportement adaptés et corrects.
- Identifier les besoins de la clientèle, critère associé à la compétence C1.4.
- Évaluer les conseils sur le maintien de la qualité et sur l'utilisation culinaire.
- La grille prévoit trois notes sur 10, pour une note finale sur 30.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment la grille évalue-t-elle l'identification des besoins du client ?

La compétence C1.4 porte sur l'identification des besoins de la clientèle. La grille évalue aussi la tenue, l'attitude et le comportement, qui doivent être adaptés et corrects.

Q : Quels aspects doit couvrir la vente conseil dans cette opération ?

La compétence C2.4 porte sur la vente conseil. La grille distingue deux critères : des conseils appropriés pour maintenir la qualité du produit et des conseils adaptés à son utilisation culinaire.

Q : Comment sont répartis les points et quelle durée est indiquée ?

La grille prévoit trois critères, chacun noté sur 10, pour une note finale sur 30. L'en-tête indique une durée de 5 h 00 et un coefficient 12 pour l'épreuve.

Q : Que signifient les niveaux TS, S, I et TI sur la grille ?

Les niveaux correspondent aux fourchettes de notes suivantes : TS de 8 à 10, S de 5 à 7, I de 3 à 4 et TI de 0 à 2. La grille prévoit une note sur 10 par critère.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 11-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.