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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Travaux professionnels de boucherie et service client (3 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 3-Sujet.pdf

1. Travaux professionnels de boucherie et service client

La grille récapitulative du BP Boucher évalue plusieurs opérations sur les viandes de bœuf, de veau et d'agneau, puis la présentation, la pesée, l'hygiène et le service client. Elle totalise les critères sur 240 points et prévoit une note finale sur 20.

Travaux sur les viandes

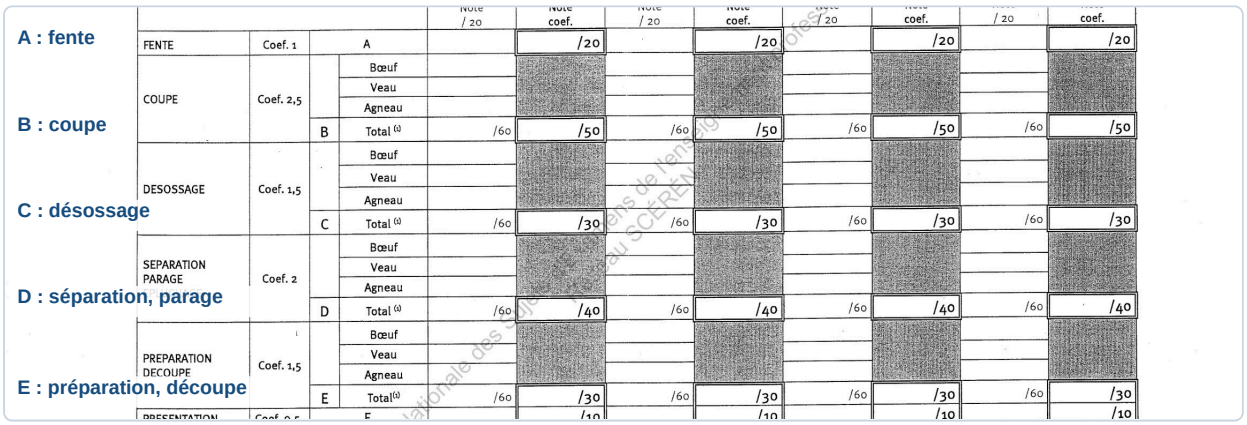
Question A-E. Réaliser les opérations évaluées de fente, coupe, désossage, séparation, parage, épluchage, préparation et découpe des viandes de bœuf, de veau et d'agneau, conformément aux critères de la grille.

Pour B à E, additionner les notes des trois viandes sur 60, puis appliquer le coefficient de la grille : note pondérée = total × coefficient ÷ 3. La fente A est notée directement sur 20. Les plafonds pondérés sont :

Repère	Opération	Coefficient	Note brute	Note pondérée
A	Fente	1	-	/20
B	Coupe	2,5	/60	/50
C	Désossage	1,5	/60	/30
D	Séparation, parage, épluchage	2	/60	/40
E	Préparation, découpe	1,5	/60	/30

Reporter les notes réellement obtenues dans les cases correspondantes de la grille.

Repères des travaux sur les viandes



✓ RÉPONSE À RETENIR

A : /20. B : /50. C : /30. D : /40. E : /30.

Présentation, pesée et hygiène

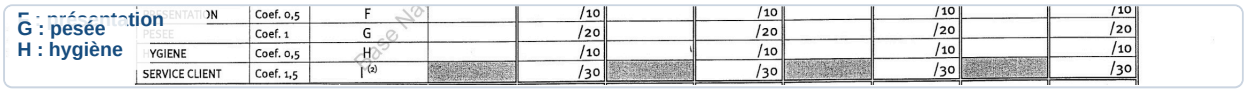
Question F-H. Effectuer le travail en respectant les critères de présentation, de pesée et d'hygiène prévus par la grille.

Reporter les notes de présentation, de pesée et d'hygiène dans les lignes F, G et H. La grille indique les coefficients et les plafonds suivants :

Repère	Critère	Coefficient	Note maximale
F	Présentation	0,5	/10
G	Pesée	1	/20
H	Hygiène	0,5	/10

Les notes sont attribuées selon la qualité du travail observée pendant l'épreuve. Reporter les résultats obtenus, sans les confondre avec les plafonds indiqués.

Repères de présentation, pesée et hygiène



✓ RÉPONSE À RETENIR

F Présentation : /10. G Pesée : /20. H Hygiène : /10.

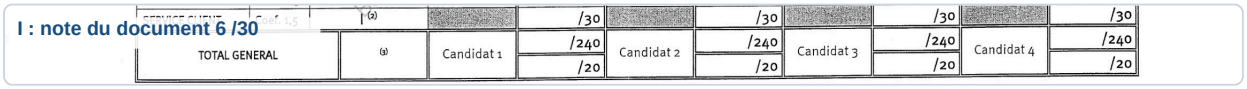
Service client

Question I. Réaliser le service client évalué et reporter sur 30 la note obtenue au document 6, comme l'indique la grille.

La ligne I reçoit la note sur 30 obtenue au document 6, conformément à la note de bas de page de la grille. Le total général est la somme des notes A à I, avec un maximum de 240 points. Pour obtenir la note finale sur 20, diviser le total général par 12. Reporter les résultats dans les cases dédiées ; aucune note de candidat ne peut être calculée sans les notes effectivement obtenues.

Contrôle des plafonds : 20 + 50 + 30 + 40 + 30 + 10 + 20 + 10 + 30 = 240 points.

Report de la note de service client



✓ RÉPONSE À RETENIR

I : note du document 6 sur 30. Total général : somme de A à I sur 240, puis division par 12 pour obtenir la note sur 20.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve pratique de BP Boucher, session 2010, porte le code E1-U10, dure 5 h 00 et a un coefficient 12. La grille évalue les opérations de boucherie sur le bœuf, le veau et l'agneau, ainsi que la présentation, la pesée, l'hygiène et le service client. Le total est établi sur 240 points puis ramené sur 20.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les critères A à I couvrent les travaux sur les viandes, la présentation, la pesée, l'hygiène et le service client.
- Les maxima des critères A à I totalisent 240 points; la note générale est ensuite reportée sur 20.
- Pour les critères marqués (1), la note coefficientée se calcule ainsi : (Total / 60) × coefficient / 3.
- La note de service client est reportée sur 30 à partir du document 6, conformément à la note (2).

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les opérations de fente, coupe, désossage et séparation-parage-épluchage des préparations et découpes.
- Prendre en compte séparément la présentation, la pesée et l'hygiène dans l'évaluation.
- Reporter la note de service client sur 30 à partir du document 6.
- Vérifier le total général A + B + C + D + E + F + G + H + I sur 240, puis la note sur 20.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la note coefficientée indiquée dans la grille ?

Pour les totaux portant la note (1), divisez le total obtenu sur 60 par 60, multipliez le résultat par le coefficient du critère, puis divisez par 3. La note coefficientée s'inscrit dans la colonne correspondante.

Q : Quelles opérations sur les viandes sont évaluées ?

La grille évalue la fente, la coupe, le désossage, la séparation, le parage, l'épluchage, ainsi que la préparation et la découpe. Les rubriques relatives aux viandes distinguent le bœuf, le veau et l'agneau.

Q : Comment sont organisés les points et la note finale ?

Les critères A à I forment un total maximal de 240 points. La grille prévoit aussi une note finale sur 20. L'épreuve dure 5 h 00 et son coefficient officiel est 12.

Q : Quels critères autres que les gestes de boucherie sont notés ?

La grille prévoit des notes pour la présentation, la pesée, l'hygiène et le service client. La note de service client, critère I, est reportée sur 30 à partir du document 6.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2010/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2010 - 3-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.