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 2011 • Code sujet : **SUJET N°21 / BPB11** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation du poids de pièces de boucherie (2 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/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 6-Sujet.pdf

1. Estimation du poids de pièces de boucherie

La fiche est une grille d'évaluation de pratique professionnelle à renseigner pour les candidats. Elle porte sur l'estimation du poids de différentes pièces de boucherie et prévoit un total de ligne ainsi qu'une note sur 20.

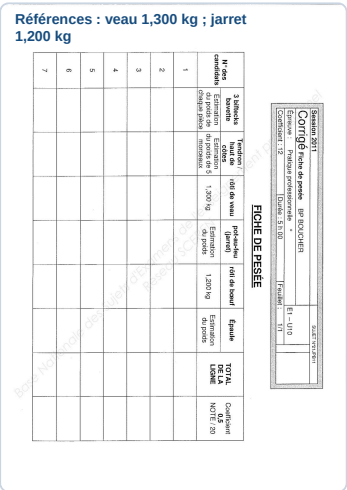
Estimation des poids

Question 1. Renseigner la grille d'estimation du poids des pièces indiquées : biftecks de bavette, tendon ou haut de côtes, rôti de veau, pot-au-feu (jarret), rôti de bœuf et épaule. Reporter les estimations demandées pour chaque pièce et le poids moyen.

La grille prévoit deux estimations détaillées pour les bavettes et pour le tendon ou haut de côtes, puis une estimation pour chaque autre pièce. Les deux poids imprimés servent de références, pas de moyennes à calculer. Compléter les cases selon les pièces pesées ou l'estimation évaluée, puis inscrire le poids moyen pour les deux groupes concernés.

Pièce	À renseigner	Référence imprimée
Biftecks de bavette	Poids de chaque pièce et poids moyen	Non indiqué
Tendon ou haut de côtes	Poids de chaque pièce et poids moyen	Non indiqué
Rôti de veau	Estimation du poids	1,300 kg
Pot-au-feu, jarret	Estimation du poids	1,200 kg
Épaule	Estimation du poids	Non indiqué

Repères de la grille d'estimation



✓ RÉPONSE À RETENIR

Références imprimées : rôti de veau 1,300 kg ; jarret 1,200 kg. Les autres poids et les moyennes sont à renseigner d'après les estimations relevées.

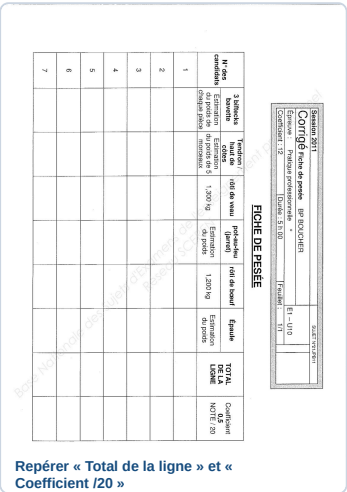
Total et notation

Question 2. Établir le total de la ligne pour chaque candidat et reporter le coefficient ou la note sur 20 dans la colonne prévue.

Pour chaque candidat, totaliser les points attribués dans les cases d'évaluation et reporter la somme dans « Total de la ligne ». Reporter ensuite la note obtenue dans la colonne « Coefficient /20 », en appliquant le barème d'évaluation utilisé pour l'épreuve. La grille ne donne ni les points attribués aux candidats ni une règle de conversion : ces valeurs se déterminent à partir de l'évaluation de leur pratique.

Calcul direct : total de la ligne = somme des points inscrits ; note sur 20 = conversion de ce total selon le barème.

Colonnes de total et de note



Repérer « Total de la ligne » et « Coefficient /20 »

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total de la ligne : somme des points attribués. Colonne « Coefficient /20 » : note reportée selon le barème.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Fiche de pesée de l'épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2011, sujet n°21 / BPB11, d'une durée de 5 h 00 et de coefficient 12. La grille permet de consigner l'estimation des poids de plusieurs pièces de boucherie, le poids moyen, le total de ligne et la note sur 20. Elle évalue l'appréciation des morceaux et le report rigoureux des résultats.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La grille recense plusieurs pièces de boucherie, dont des biftecks de bavette, des rôtis, du jarret et une épaule.
- La fiche distingue l'estimation du poids de chaque pièce de celle du poids moyen.
- Un total de ligne est prévu pour chaque candidat.
- La notation est reportée dans une colonne intitulée « Coefficient ou note /20 ».

Points de vigilance & attentes du jury

- Reporter chaque estimation dans la colonne correspondant exactement à la pièce évaluée.
- Distinguer les estimations par pièce du poids moyen demandé dans la grille.
- Vérifier les totaux de ligne avant de reporter la note.
- Utiliser la colonne prévue pour le coefficient ou la note sur 20.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment renseigner la grille pour les pièces de viande ?

Repérez chaque morceau dans la grille et inscrivez l'estimation du poids dans la colonne correspondante. La fiche mentionne notamment les biftecks de bavette, le tendon ou haut de côtes, les rôtis, le jarret et l'épaule.

Q : La fiche demande-t-elle une estimation du poids moyen ?

Oui. La grille distingue l'estimation du poids de chaque pièce et celle du poids moyen. Il faut inscrire les estimations dans les rubriques prévues, puis compléter le total de la ligne et la colonne de notation.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quel est son coefficient ?

La fiche indique une durée de 5 h 00 et un coefficient de 12 pour l'épreuve pratique professionnelle du BP Boucher. Elle ne précise pas de répartition du temps entre l'estimation des différentes pièces et le report des résultats.

Q : Quels critères de notation sont visibles sur cette fiche ?

La fiche comporte des rubriques d'estimation du poids des pièces et du poids moyen, un total de ligne et une colonne de coefficient ou de note sur 20. Elle ne détaille pas la pondération attribuée à chaque morceau.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 6-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.