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 pratique professionnelle

Session 2011 • Code sujet : **25BPB11** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation et respect du poids de pièces bouchères (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 - 7-Sujet.pdf

1. Estimation et respect du poids de pièces bouchères

La fiche sert à relever, pour huit candidats, les résultats d'une épreuve pratique de pesée en BP Boucher. Elle porte sur des escalopes, du sauté de veau, des entrecôtes découvertes, un rôti et un plat de côte, avec des critères d'estimation ou de respect du poids.

Estimation du poids

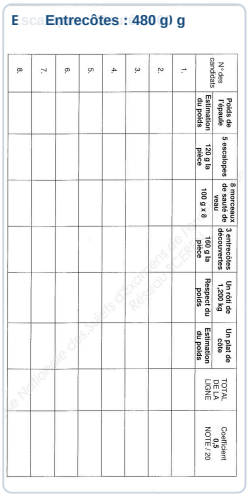
Question 1. Pour chaque candidat, renseigner la fiche de pesée pour les 5 escalopes, les 8 morceaux de sauté de veau, les 3 entrecôtes découvertes et le plat de côte. Indiquer les estimations demandées, en tenant compte des références de 120 g par escalope, 100 g par morceau de sauté de veau et 160 g par entrecôte.

Pour chaque candidat, reporter les estimations de poids relevées à l'épreuve. Les références à utiliser sont :

Produit	Calcul	Poids de référence
5 escalopes	5 × 120 g	600 g
8 morceaux de sauté de veau	8 × 100 g	800 g
3 entrecôtes découvertes	3 × 160 g	480 g

Reporter séparément l'estimation du plat de côte pour chaque candidat.

Références de pesée



✓ RÉPONSE À RETENIR

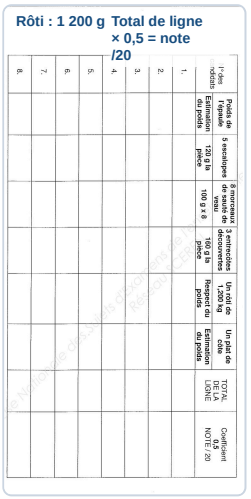
Références : escalopes 600 g, sauté 800 g, entrecôtes 480 g. Inscrire les estimations individuelles pour chaque candidat et le plat de côte.

Respect du poids

Question 2. Pour chaque candidat, évaluer et reporter dans la fiche le respect du poids du rôti demandé à 1,200 kg, puis compléter le total de la ligne et la note sur 20 selon le coefficient 0,5 indiqué.

La cible du rôti est de 1,200 kg, soit 1 200 g. Pour chaque candidat, comparer le poids constaté à cette cible et reporter l'évaluation dans la case prévue. Additionner les points obtenus sur la ligne, puis appliquer le coefficient : note sur 20 = total de la ligne × 0,5.

Cible du rôti et note



✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti : cible 1,200 kg (1 200 g). Note sur 20 = total de la ligne × 0,5.

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

Bilan de l'épreuve : Cette fiche de pesée du BP Boucher, session 2011, porte le code 25BPB11. L'épreuve pratique professionnelle dure 5 h 00 et son coefficient est 12. Le document organise l'évaluation de huit candidats sur des pièces bouchères : escalopes, sauté de veau, entrecôtes découvertes, rôti et plat de côte. Il faut estimer ou vérifier les poids et reporter les résultats dans la grille.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche demande 5 escalopes, avec une référence de 120 g par pièce.
- Le sauté de veau comprend 8 morceaux, avec une référence de 100 g par morceau.
- Les 3 entrecôtes découvertes ont une référence de 160 g par pièce.
- Le rôti est évalué sur le respect du poids demandé de 1,200 kg ; le plat de côte relève d'une estimation du poids.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les critères d'estimation du poids de celui de respect du poids du rôti.
- Appliquer les références de poids à chaque pièce et vérifier les quantités demandées.
- Renseigner une ligne par candidat, puis calculer le total de la ligne.
- Reporter la note sur 20 en tenant compte du coefficient 0,5 indiqué dans la grille.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Quels poids de référence faut-il utiliser pour les escalopes, le sauté de veau et les entrecôtes ?

La fiche indique 120 g par escalope, 100 g par morceau de sauté de veau et 160 g par entrecôte découverte. Les quantités à évaluer sont respectivement de 5, 8 et 3 pièces.

Q : Quel critère s'applique au rôti et au plat de côte ?

Pour le rôti, la grille évalue le respect du poids demandé de 1,200 kg. Pour le plat de côte, elle demande une estimation du poids, sans indiquer de poids cible sur cette fiche.

Q : Comment utiliser le barème de la fiche de pesée ?

La fiche prévoit un total de ligne et une note sur 20, avec un coefficient 0,5 indiqué dans l'en-tête. Elle comporte une ligne pour chacun des huit candidats et ne détaille pas la répartition des points par pièce.

Q : Quels éléments le jury peut-il vérifier dans cette grille ?

La grille distingue les estimations de poids pour plusieurs pièces et le respect du poids du rôti. Elle demande aussi de reporter les résultats par candidat, le total de ligne et la note sur 20.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2011/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2011 - 7-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.