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

Pratique professionnelle - BP BOUCHER

Session 2014 • Code sujet : **05GG12** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Estimation des poids et respect des poids demandés (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/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 3-Sujet.pdf

1. Estimation des poids et respect des poids demandés

La fiche demande de peser une épaule d'agneau et des portions de veau et de bœuf, dont les quantités ou poids unitaires sont indiqués. Elle demande aussi de préparer un rôti de bœuf et un plat de côte aux poids prescrits, puis de reporter les poids à estimer dans les cases correspondantes.

Poids à estimer

Question Estimation. Estimer le poids de l'épaule d'agneau, puis peser les 4 escalopes de veau de 150 g chacune, les 8 morceaux de sauté de veau de 80 g chacun et les 3 entrecôtes de bœuf découvertes de 200 g chacune. Inscrire les poids à estimer dans les cases correspondantes.

Produit	Poids à inscrire
Épaule d'agneau	Poids réel obtenu par pesée
4 escalopes de veau	4 × 150 g = 600 g
8 morceaux de sauté de veau	8 × 80 g = 640 g
3 entrecôtes découvertes	3 × 200 g = 600 g

Les poids des trois catégories de portions se déterminent en multipliant le nombre de pièces par le poids indiqué pour chaque pièce. Pour l'épaule d'agneau, la fiche demande une estimation, sans préciser de poids cible : peser la pièce et inscrire le poids lu sur la balance dans la première case. Reporter chaque valeur dans la case correspondant au produit.

Poids à estimer

Poids de l'épaule d'agneau	4 escalopes de veau	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes de bœuf découvertes	Un rôti de bœuf de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg
Estimation du poids	150g la pièce	80g x 8	200g la pièce	Respect du poids	Respect du poids
À peser	600 g	640 g	600 g		

Sujets d'Examens corrigés
Réseau Canopé

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Épaule : poids réel pesé ; escalopes : 600 g ; sauté : 640 g ; entrecôtes : 600 g.

Poids prescrits

Question Respect du poids. Préparer un rôti de bœuf de 1 kg et un plat de côte de 1,5 kg, en respectant le poids demandé pour chacun.

1. Tarer la balance avec le support de pesée utilisé.
2. Préparer le rôti de bœuf, le peser et ajuster la pièce jusqu'au poids demandé.

3. Préparer le plat de côte, le peser et ajuster de la même façon.

Contrôler séparément chaque poids final à la balance, puis inscrire les valeurs dans les deux cases « Respect du poids ». La fiche ne précise pas de tolérance : viser les poids prescrits, sans les confondre avec les poids estimés des autres pièces.

Poids prescrits

Poids de l'épaule d'agneau	4 escalopes de veau	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes de bœuf découvertes	Un rôti de bœuf de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg
Estimation du poids	150g la pièce	80g x 8	200g la pièce	Respect du poids	Respect du poids
				1 kg	1,5 kg

Sujets d'Examens corrigés
Réseau Canopé

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rôti de bœuf : 1 kg ; plat de côte : 1,5 kg.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2014)

Bilan de l'épreuve : Épreuve pratique professionnelle du BP Boucher, session 2014, code 05GG12, d'une durée de 5 h 00 et de coefficient 12. La fiche de pesée porte sur l'estimation du poids d'une épaule d'agneau, le pesage de portions de veau et de bœuf, et le respect des poids demandés pour un rôti et un plat de côte. Elle évalue la précision du pesage et du portionnage.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour les escalopes, 4 pièces de 150 g correspondent à un poids total de 600 g.
- Pour le sauté de veau, 8 morceaux de 80 g correspondent à un poids total de 640 g.
- Pour les entrecôtes, 3 pièces de 200 g correspondent à un poids total de 600 g.
- Le rôti de bœuf doit peser 1 kg et le plat de côte 1,5 kg.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier le nombre de pièces et le poids unitaire indiqué pour chaque lot.
- Reporter les poids estimés dans les cases correspondant aux morceaux concernés.
- Distinguer les poids à estimer des poids prescrits à respecter.
- La fiche ne précise aucune tolérance de pesée ni aucun barème détaillé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer le poids total des portions lorsque le poids unitaire est indiqué ?

Multipliez le poids par pièce par le nombre de pièces : 4 × 150 g = 600 g, 8 × 80 g = 640 g et 3 × 200 g = 600 g. Inscrivez les résultats dans les cases correspondantes.

Q : Quelle différence faire entre une estimation et un poids prescrit ?

L'épaule d'agneau et les portions sont indiquées comme des poids à estimer. Pour le rôti et le plat de côte, la fiche impose des poids précis à respecter : respectivement 1 kg et 1,5 kg.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et la fiche précise-t-elle une répartition du temps ?

L'épreuve pratique professionnelle dure 5 h 00 et a un coefficient de 12. La fiche de pesée ne précise pas de temps à consacrer à chaque tâche ni de répartition des points.

Q : Quelle tolérance de poids le jury accepte-t-il pour les pièces demandées ?

La fiche indique les poids cibles, mais ne donne aucune tolérance chiffrée ni critère de notation détaillé. Il faut donc viser les poids prescrits et peser soigneusement les pièces à estimer.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U1 - Transformation, commercialisation/2014/BP Boucher - U1 - Transformation, commercialisation - Session 2014 - 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.