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 E1 - U10

Session 2007 • Code sujet : **309CB07** • Durée : **5 h 00** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Pesée et évaluation du respect des poids de pièces de veau (1 question) **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/U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation - Session 2007 - 3-Sujet.pdf

1. Pesée et évaluation du respect des poids de pièces de veau

Cette fiche de pesée du BP Boucher permet de consigner les résultats de huit candidats pour plusieurs pièces de veau. Elle comprend une estimation du poids de l'épaule, des poids de référence pour les escalopes, le sauté et les entrecôtes, ainsi qu'un contrôle du poids du rôti et du plat de côte.

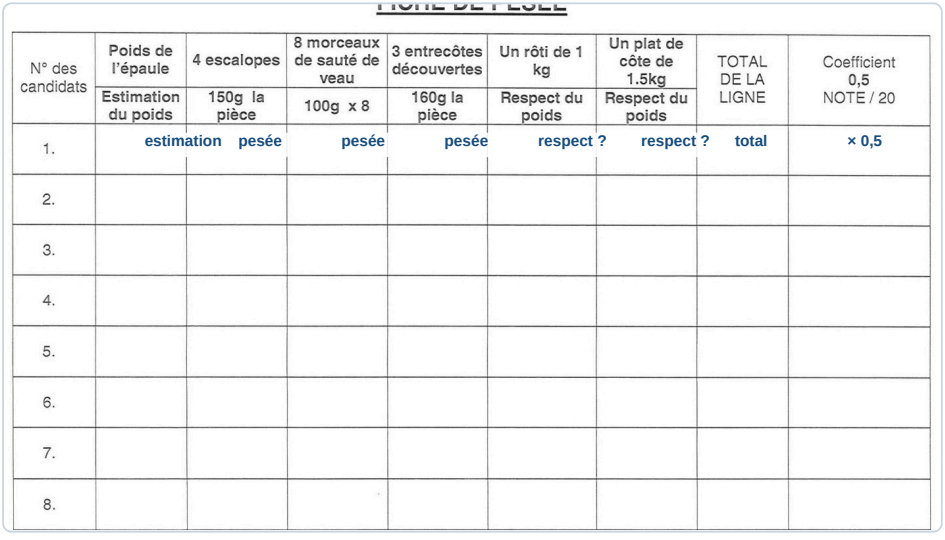
Question Fiche. Renseigner, pour chaque candidat, les résultats concernant les pièces indiquées : estimation du poids de l'épaule, pesées des escalopes, des morceaux de sauté et des entrecôtes, puis respect des poids du rôti et du plat de côte. Compléter le total de la ligne et la note sur 20 selon la fiche.

Pour chaque candidat, reporter l'estimation de l'épaule, les poids réellement mesurés et le respect du poids demandé pour le rôti et le plat de côte. Les références de découpe sont :

Pièce	Calcul	Poids cible
4 escalopes	4 × 150 g	600 g
8 morceaux de sauté	8 × 100 g	800 g
3 entrecôtes découvertes	3 × 160 g	480 g
Rôti	Poids indiqué sur la fiche	1 kg
Plat de côte	Poids indiqué sur la fiche	1,5 kg

Inscrire le total des points dans la colonne prévue, puis appliquer le coefficient 0,5 pour obtenir la note sur 20. Les poids individuels et les résultats des candidats sont à renseigner à partir des pesées réalisées.

Repères de saisie sur la fiche de pesée



N° des candidats	Poids de l'épaule	4 escalopes	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes découvertes	Un rôti de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg	TOTAL DE LA LIGNE	Coefficient 0,5 NOTE / 20
	Estimation du poids	150g la pièce	100g x 8	160g la pièce	Respect du poids	Respect du poids		
1.	estimation	pesée	pesée	pesée	respect ?	respect ?	total	× 0,5
2.								
3.								
4.								
5.								
6.								
7.								
8.								

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cibles : 600 g d'escalopes, 800 g de sauté, 480 g d'entrecôtes, 1 kg pour le rôti et 1,5 kg pour le plat de côte. Note sur 20 = total de la ligne × 0,5.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : Cette fiche de pesée du BP Boucher relève de l'épreuve de pratique professionnelle E1 - U10, session 200, code 309CB07, d'une durée de 5 h et de coefficient 12. Elle porte sur l'estimation et le contrôle des poids de différentes pièces de veau. La fiche prévoit un total par candidat et une note sur 20.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La fiche demande une estimation du poids de l'épaule, sans poids cible indiqué.
- Quatre escalopes à 150 g chacune correspondent à un poids de référence total de 600 g.
- Huit morceaux de sauté à 100 g chacun correspondent à un poids de référence total de 800 g.
- Les références sont de 160 g par entrecôte, 1 kg pour le rôti et 1,5 kg pour le plat de côte.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer l'estimation de l'épaule des contrôles de poids des autres pièces.
- Vérifier le nombre de pièces et le poids de référence indiqué pour chacune.
- Reporter les résultats dans la ligne du bon candidat et calculer le total de la ligne.
- Ne pas confondre le coefficient 12 de l'épreuve avec le coefficient 0,5 affiché sur la fiche de note.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le poids de référence des pièces présentées en plusieurs exemplaires ?
Multipliez le poids de référence par pièce par le nombre de pièces. Pour quatre escalopes à 150 g, le total de référence est 600 g ; pour huit morceaux à 100 g, il est de 800 g.

Q : Quels poids faut-il contrôler pour le rôti et le plat de côte ?
La fiche indique un rôti de 1 kg et un plat de côte de 1,5 kg. Pour ces deux pièces, elle demande de noter si le poids respecte la référence indiquée.

Q : La fiche explique-t-elle comment répartir les points entre les colonnes ?
Non. Elle présente une note sur 20 et un coefficient de 0,5, mais ne détaille pas la répartition des points entre les différentes pesées ou les critères de respect du poids.

Q : Quel coefficient officiel est indiqué pour l'épreuve ?
L'en-tête indique un coefficient de 12 pour l'épreuve de pratique professionnelle E1 - U10. Le coefficient 0,5 figure séparément dans la dernière colonne de la fiche, avec la mention note sur 20.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation/2007/BP Boucher - U10 - Pratique professionnelle transformation, commercialisation - Session 2007 - 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.