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

Épreuve E2 : Gestion des produits carnés

Session 2003 • Code sujet : **E2 - U20** • Durée : **Durée totale non indiquée. Présentation orale : 15 min ; entretien avec le jury : 15 min.** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Évaluation du dossier professionnel** (4 questions) — **Page 3**
2. **Présentation orale et entretien sur le dossier professionnel** (4 questions) — **Page 6**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U20 - Gestion des produits carnés/2003/BP Boucher - U20 - Gestion des produits carnés - Session 2003 - 2-Sujet.pdf

1. Évaluation du dossier professionnel

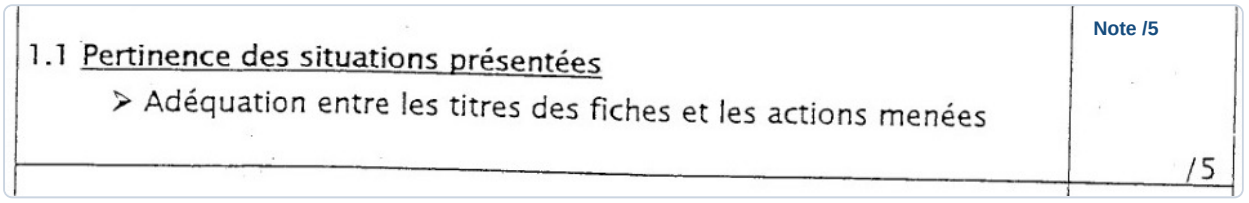
Le candidat présente un dossier composé de cinq fiches : deux sur les achats et trois sur la formation des prix. L'évaluation porte sur la pertinence des situations, la rigueur des présentations et analyses, l'implication personnelle et la maîtrise de la gestion des produits carnés ; une pénalité est prévue pour chaque fiche manquante ou non conforme.

Pertinence des situations présentées

Question 1.1. Évaluer l'adéquation entre les titres des fiches et les actions menées, ainsi que la cohérence des choix présentés dans le dossier.

Comparer le titre de chaque fiche aux actions réellement présentées et vérifier que les situations sont cohérentes avec le sujet annoncé. Le dossier attendu comprend cinq fiches : deux consacrées aux achats et trois à la formation des prix. La note porte uniquement sur l'adéquation titres-actions, sur 5 points. Elle s'attribue à partir du contenu réel des fiches et non de leur seul intitulé.

Critère 1.1 : pertinence des situations



✓ RÉPONSE À RETENIR

Adéquation entre titres et actions, pertinence des situations présentées : /5.

Clarté et rigueur des présentations et analyses

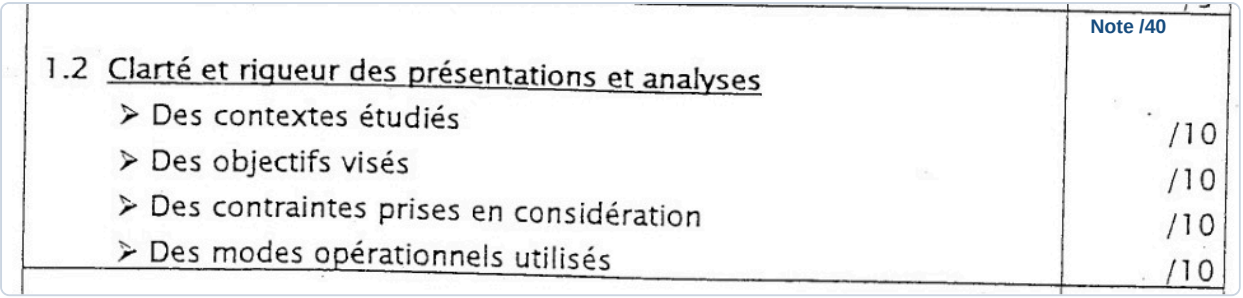
Question 1.2. Évaluer les contextes étudiés, les objectifs visés, les contraintes prises en considération et les modes opératoires utilisés. La grille complémentaire porte également sur la rigueur des présentations et l'organisation des fiches.

Examiner la clarté et la rigueur des présentations et analyses. Les quatre éléments de la grille détaillée sont chacun évalués sur 10 points :

Élément	À vérifier	Maximum
Contextes	Situations étudiées clairement exposées	10
Objectifs	Objectifs visés explicités	10
Contraintes	Contraintes prises en considération	10
Modes opératoires	Méthodes utilisées décrites	10

La grille complémentaire précise la rigueur des présentations et l'organisation des fiches. La note dépend des éléments effectivement présentés.

Critère 1.2 : clarté et rigueur



	Note /40
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	
➢ Des contextes étudiés	/10
➢ Des objectifs visés	/10
➢ Des contraintes prises en considération	/10
➢ Des modes opérationnels utilisés	/10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contextes, objectifs, contraintes et modes opératoires : 10 points chacun, soit 40 points au total.

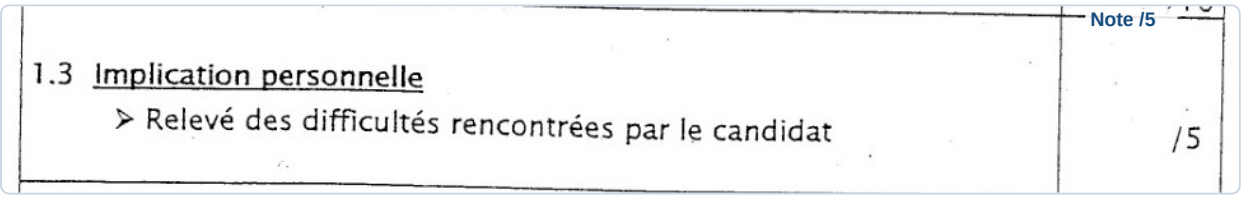
Implication personnelle

Question 1.3. Évaluer l'implication personnelle du candidat, notamment à partir des difficultés qu'il a rencontrées et relevées dans les situations présentées.

Apprécier l'implication personnelle à partir du relevé des difficultés rencontrées par le candidat, critère noté sur 5 points. Les difficultés doivent être concrètes et rattachées aux situations des fiches. L'évaluation porte sur la qualité du relevé présenté, et non sur une liste générale de difficultés possibles.

- Repérer les difficultés réellement rencontrées.
- Vérifier leur lien avec les situations décrites.
- Attribuer la note en fonction des éléments du dossier.

Critère 1.3 : implication personnelle



	Note /5
1.3 Implication personnelle	
➢ Relevé des difficultés rencontrées par le candidat	/5

✓ RÉPONSE À RETENIR

Implication personnelle évaluée à partir des difficultés rencontrées et relevées : /5.

Maîtrise des compétences en gestion des produits carnés

Question 1.4. Évaluer la pertinence des objectifs choisis, l'appréciation des résultats obtenus, la justification des actions menées et l'analyse de leurs conséquences et des règles à en tirer.

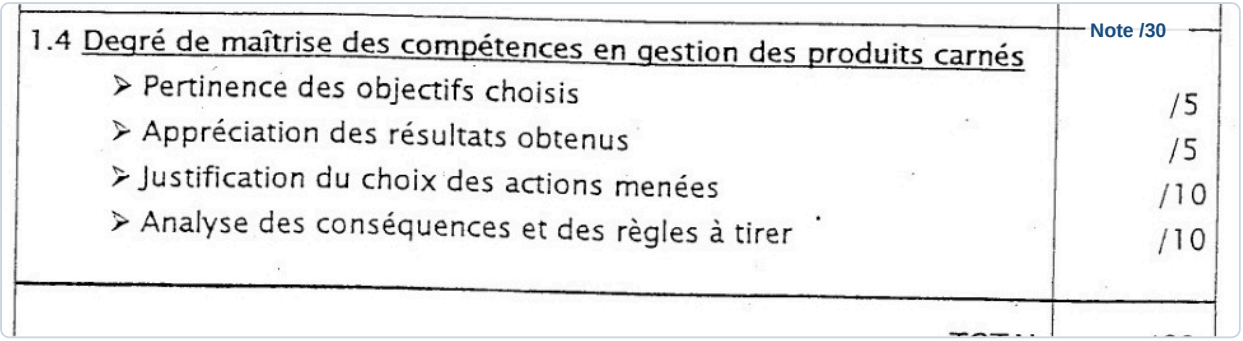
Évaluer la maîtrise des compétences en gestion des produits carnés à partir des quatre éléments du barème. Vérifier la pertinence des objectifs choisis et l'appréciation des résultats obtenus, puis examiner la justification des actions et l'analyse de leurs conséquences.

1. Objectifs choisis : 5 points ; résultats obtenus : 5 points.

2. Justification des actions : 10 points ; conséquences et règles à tirer : 10 points.

La grille complémentaire présente ce volet comme la cohérence des choix. Le dossier est noté sur 80 points avant pénalité, puis le total A est indiqué sur 40.

Critère 1.4 : maîtrise des compétences



1.4 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	Note /30
➢ Pertinence des objectifs choisis	/5
➢ Appréciation des résultats obtenus	/5
➢ Justification du choix des actions menées	/10
➢ Analyse des conséquences et des règles à tirer	/10
TOTAL	/40

✓ RÉPONSE À RETENIR

Maîtrise des compétences : 30 points. Total du dossier avant pénalité : 80 points ; total A reporté sur 40.

2. Présentation orale et entretien sur le dossier professionnel

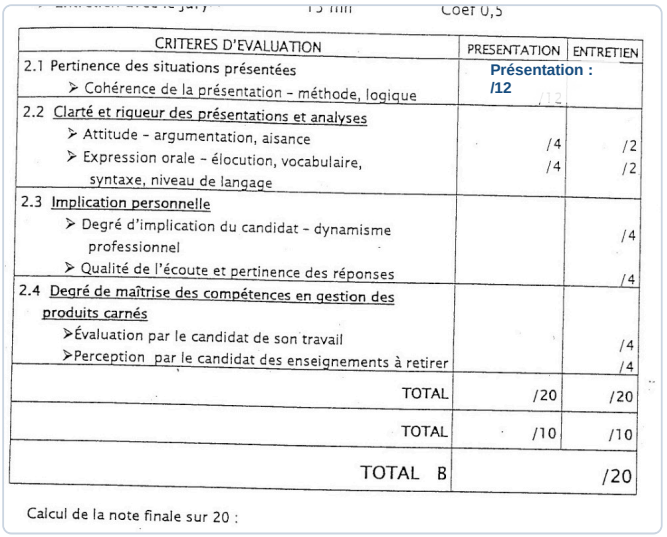
L'évaluation orale comprend une présentation de 15 minutes et un entretien avec le jury de 15 minutes, chacun comptant pour un coefficient de 0,5. Le candidat présente deux fiches choisies par le jury, une sur les achats et une sur la formation des prix, puis échange sur l'ensemble du dossier.

Pertinence des situations présentées

Question 2.1. Présenter les situations de façon cohérente, en suivant une méthode et une logique adaptées aux fiches choisies par le jury.

Le jury choisit deux fiches : une sur les achats et une sur la formation des prix. Pour la présentation orale de 15 minutes, exposez chacune avec un fil logique : situation et contexte, objectif, contraintes, actions menées, résultats. Reliez les étapes et montrez que le titre de la fiche correspond bien aux actions décrites. Le critère porte sur la cohérence, la méthode et la logique de la présentation.

Critère 2.1 : cohérence de la présentation



15 min Coef 0,5

CRITERES D'EVALUATION	PRESENTATION	ENTRETIEN
2.1 Pertinence des situations présentées ➢ Cohérence de la présentation – méthode, logique	Présentation : /12	
2.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses ➢ Attitude – argumentation, aisance ➢ Expression orale – élocution, vocabulaire, syntaxe, niveau de langage	/4 /4	/2 /2
2.3 Implication personnelle ➢ Degré d'implication du candidat – dynamisme professionnel ➢ Qualité de l'écoute et pertinence des réponses		/4 /4
2.4 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés ➢Évaluation par le candidat de son travail ➢Perception par le candidat des enseignements à retirer		/4 /4
TOTAL	/20	/20
TOTAL	/10	/10
TOTAL B		/20

Calcul de la note finale sur 20 :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Présenter les deux fiches choisies, achats et formation des prix, selon une démarche cohérente et logique.

Clarté et rigueur des présentations et analyses

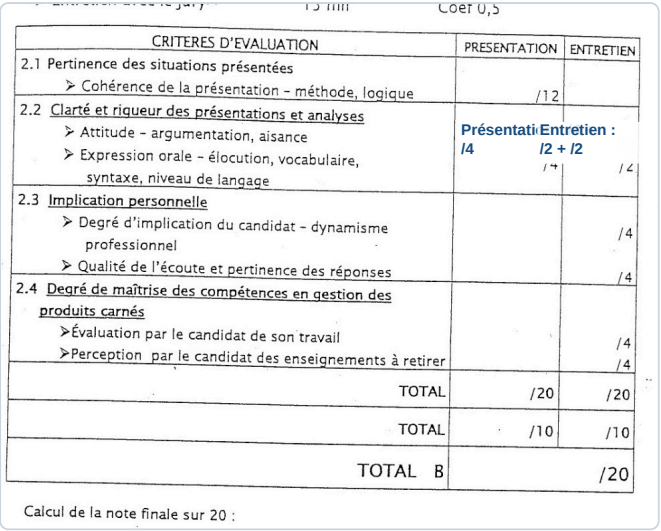
Question 2.2. Lors de la présentation et de l'entretien, montrer une attitude adaptée, argumenter avec aisance et s'exprimer clairement, avec une élocution, un vocabulaire, une syntaxe et un niveau de langage appropriés.

Lors de la présentation comme de l'entretien, adoptez une attitude professionnelle et argumentez vos choix à partir d'éléments précis des fiches. Parlez distinctement, à un rythme régulier, avec un vocabulaire professionnel et des phrases structurées.

- Restez clair, précis et à l'aise, sans réciter le dossier.
- Adaptez votre niveau de langage au jury.
- Demandez une précision si une question n'est pas claire.

Le barème distingue attitude et argumentation, puis expression orale.

Critère 2.2 : clarté et rigueur



CRITERES D'EVALUATION	PRESENTATION	ENTRETIEN
2.1 Pertinence des situations présentées ➢ Cohérence de la présentation – méthode, logique	/12	
2.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses ➢ Attitude – argumentation, aisance ➢ Expression orale – élocution, vocabulaire, syntaxe, niveau de langage	Présentati… /4	Entretien : /2 + /2
2.3 Implication personnelle ➢ Degré d'implication du candidat – dynamisme professionnel ➢ Qualité de l'écoute et pertinence des réponses		/4 /4
2.4 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés ➢Évaluation par le candidat de son travail ➢Perception par le candidat des enseignements à retirer		/4 /4
TOTAL	/20	/20
TOTAL	/10	/10
TOTAL B		/20

Calcul de la note finale sur 20 :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Attitude professionnelle, argumentation précise et expression orale claire pendant la présentation et l'entretien.

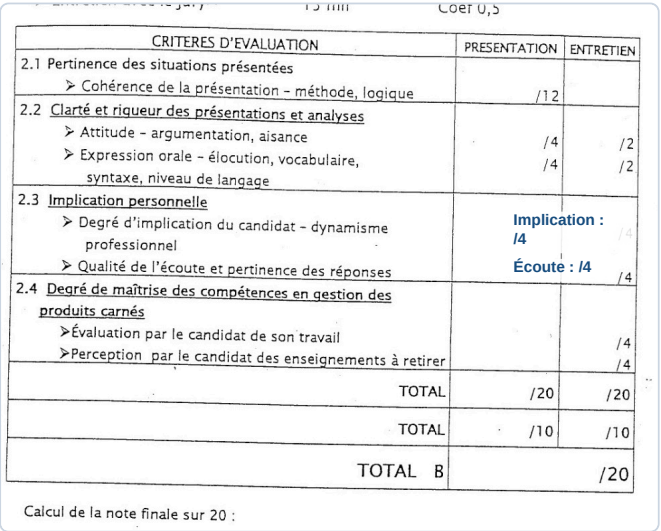
Implication personnelle

Question 2.3. Faire preuve d'implication et de dynamisme professionnels, écouter le jury et apporter des réponses pertinentes aux questions portant sur le dossier.

Expliquez clairement votre rôle dans les situations étudiées : décisions prises, tâches réalisées et difficultés rencontrées. Pendant les 15 minutes d'entretien, écoutez la question jusqu'au bout, répondez directement et justifiez vos réponses à partir du dossier.

Si vous ignorez un élément, dites-le franchement et précisez comment vous vérifieriez l'information. Le jury évalue votre implication et votre dynamisme professionnel, ainsi que la qualité de l'écoute et la pertinence des réponses.

Critère 2.3 : implication personnelle



CRITERES D'EVALUATION	PRESENTATION	ENTRETIEN
2.1 Pertinence des situations présentées ➢ Cohérence de la présentation – méthode, logique	/12	
2.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses ➢ Attitude – argumentation, aisance ➢ Expression orale – élocution, vocabulaire, syntaxe, niveau de langage	/4 /4	/2 /2
2.3 Implication personnelle ➢ Degré d'implication du candidat – dynamisme professionnel ➢ Qualité de l'écoute et pertinence des réponses	Implication : /4 Écoute : /4	/4
2.4 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés ➢Évaluation par le candidat de son travail ➢Perception par le candidat des enseignements à retirer		/4 /4
TOTAL	/20	/20
TOTAL	/10	/10
TOTAL B		/20

Calcul de la note finale sur 20 :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Montrer son implication, écouter le jury et répondre avec pertinence en s'appuyant sur le dossier.

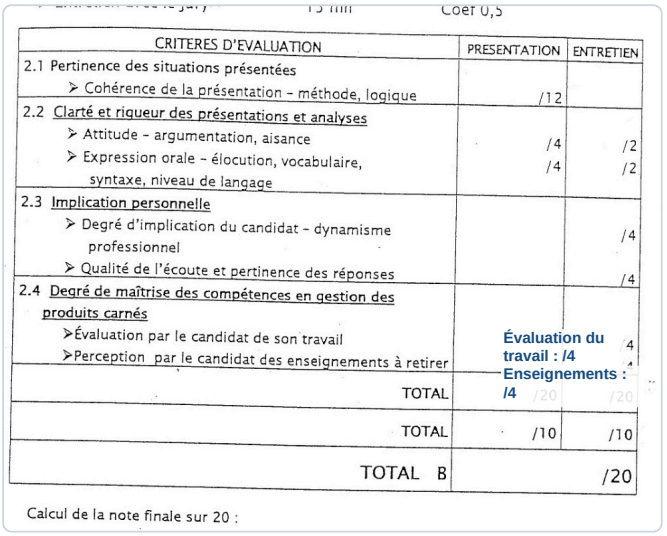
Maîtrise des compétences en gestion des produits carnés

Question 2.4. Évaluer son propre travail et présenter les enseignements que l'on retire des situations étudiées. L'entretien porte sur l'ensemble du dossier, notamment sur les points insuffisamment étayés ou peu clairs.

Évaluez votre travail avec recul : objectifs atteints, résultats observés et limites des actions menées. Appuyez-vous sur des faits du dossier et distinguez vos constats de vos interprétations.

Présentez les enseignements tirés des situations étudiées et les améliorations possibles. L'entretien porte sur l'ensemble du dossier, en particulier sur les points peu clairs ou insuffisamment étayés. Soyez prêt à justifier vos choix et à expliquer ce que vous feriez différemment.

Critère 2.4 : maîtrise des compétences



Coef 0,5

CRITERES D'EVALUATION	PRESENTATION	ENTRETIEN
2.1 Pertinence des situations présentées ➢ Cohérence de la présentation – méthode, logique	/12	
2.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses ➢ Attitude – argumentation, aisance ➢ Expression orale – élocution, vocabulaire, syntaxe, niveau de langage	/4 /4	/2 /2
2.3 Implication personnelle ➢ Degré d'implication du candidat – dynamisme professionnel ➢ Qualité de l'écoute et pertinence des réponses		/4 /4
2.4 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés ➢Évaluation par le candidat de son travail ➢Perception par le candidat des enseignements à retirer		4
TOTAL		/20
TOTAL	/10	/10
TOTAL B		/20

Évaluation du travail : /4
Enseignements : /4

Calcul de la note finale sur 20 :

✓ RÉPONSE À RETENIR

Évaluer son travail avec recul et expliquer les enseignements tirés des situations du dossier.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2003)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 de gestion des produits carnés du BP Boucher, session 2003, porte le code U20 et le coefficient 3. La durée totale n'est pas indiquée ; la présentation et l'entretien durent chacun 15 minutes. Le dossier de cinq fiches traite des achats et de la formation des prix. L'évaluation mesure la qualité des analyses, l'implication et les compétences de gestion.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le dossier comprend cinq fiches : deux sur les achats et trois sur la formation des prix.
- L'évaluation du dossier compte pour un coefficient 2 ; la présentation orale et l'entretien comptent ensemble pour un coefficient 1.
- La présentation orale et l'entretien durent chacun 15 minutes et ont chacun un coefficient de 0,5.
- Le total A sur 40 et le total B sur 20 forment un total sur 60, divisé par 3 pour obtenir la note sur 20.

Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que les cinq fiches sont présentes et conformes ; une pénalité de 16 points est prévue par fiche manquante ou non conforme.
- Relier clairement les titres des fiches aux actions menées et présenter des situations cohérentes.
- Justifier les objectifs et les actions, puis analyser les résultats, les conséquences et les règles à retenir.
- Préparer les deux fiches choisies par le jury et les points du dossier qui pourraient nécessiter des explications.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment est calculée la note finale ?

Le total A du dossier est noté sur 40 et le total B de l'oral sur 20. Leur somme donne un total général sur 60, divisé par 3 pour obtenir la note finale sur 20.

Q : Quelles fiches le jury me demande-t-il de présenter ?

Le jury choisit deux fiches : une consacrée aux achats et une à la formation des prix. Le dossier comprend au total deux fiches sur les achats et trois sur la formation des prix.

Q : Combien de temps prévoir pour les deux temps de l'oral ?

La présentation orale dure 15 minutes, puis l'entretien avec le jury dure également 15 minutes. Chaque partie compte pour un coefficient de 0,5 dans l'évaluation orale, dont le coefficient total est 1.

Q : Quels critères le jury prend-il en compte ?

Le jury évalue la pertinence des situations, la clarté et la rigueur des analyses, l'implication personnelle et la maîtrise de la gestion des produits carnés. À l'oral, il apprécie aussi la cohérence, l'expression, l'écoute et la pertinence des réponses.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U20 - Gestion des produits carnés/2003/BP Boucher - U20 - Gestion des produits carnés - Session 2003 - 2-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.