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

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

SESSION 2004

Epreuve E 2 : GESTION DES PRODUITS CARNES – Unité : U 20 – Coef. : 3
(Sous épreuve E 2 A : Evaluation du dossier professionnel Coef. 2)
(Sous épreuve E 2 B : Evaluation de la présentation orale du dossier Coef. 1)

Nom du candidat : **Prénom :** **N° du candidat :**

Sous épreuve E 2 A : Coef. 2

1) **EVALUATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL** (1) : (Grille récapitulative de l'annexe 1)

CRITERES D'EVALUATION	NOTES
1.1 Pertinence des situations présentées	
- Adéquation entre les titres et les actions menées	...../5
- Diversité des compétences mises en œuvre dans les actions menées	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	
- des fiches	...../7
- des contextes étudiés	...../7
- des objectifs visés	...../7
- des contraintes prises en considération	...../7
- des modes opérationnels utilisés	...../7
1.3 Implication personnelle	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	...../5
1.4 Degré de maîtrise des compétences en produits carnés	
- Pertinence des objectifs choisis	...../5
- Appréciation des résultas obtenus	...../5
- Justification du choix des actions menées	...../10
- Analyse des conséquences et des règles à tirer	...../10
Pénalités : Total sur 80 : -16 points par fiche manquante et par fiche non conforme à la composition du dossier. Si absence du dossier, le candidat est interrogé et noté par rapport à la sous épreuve E 2 B correspondant à la soutenance et noté en conséquence (coef. 1/3 soit un maximum de 20/60)	
	Total : ...../80
EPREUVE E2A Coef 2 — Note coefficientée sur 40	...../40

(1)Dossier composé de 5 fiches dont 2 traitent des achats et 3 de la formation des prix

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

Sous épreuve E2B : Coef 1

2) EVALUATION DE LA PRESENTATION ORALE DU DOSSIER PROFESSIONNEL

Présentation orale : durée 15 minutes coef. : 0,5
Entretien avec le jury : durée 15 minutes coef. : 0,5

CRITERES D'EVALUATION	PRESENTATION	ENTRETIEN
2.1 Pertinences des situations présentées - Cohérence de la situation présentée	..../12	
2.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses - Attitude, argumentation, aisance - Expression orale, 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 - Evaluation par le candidat de son travail - Perception par le candidat des enseignements à tirer		..../4 ..../4
TOTAL	..../20	..../20
TOTAL : PRESENTATION + ENTRETIEN	..../40	
EPREUVE : E2B Coef. 1 (note sur 40 : 2)	..../20	

L'épreuve consiste, pour le candidat, en la présentation de **2 fiches choisies par les membres du jury** sur les 5 que compte le dossier :

- **Une fiche traitant des achats**
- **Une fiche traitant de la formation des prix**

Le candidat présente durant **un maximum** de 15 minutes les 2 fiches choisies par le jury.
Le jury ne peut intervenir durant l'exposé du candidat.
Puis, l'entretien, **d'une durée maximum** de 15 minutes, prend appui sur **l'ensemble du dossier** pour un complément de précisions sur différents points insuffisamment étayés ou peu clair.

REPORT DES NOTES DE L'EPREUVE E 2

Epreuve E2A Coef. 2 (Etude du dossier)	..../40
Epreuve E2B Coef. 1 (Soutenance)	..../20
Total E 2 = (E2A + E2B)	..../60
Note sur 20 (note sur 60 : 3)	..../20

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

ANNEXE 1

Sous épreuve E2A

ÉVALUATION DU DOSSIER PROFESSIONNEL

Nom : **Prénom :** **N° candidat :**

CRITERES D'EVALUATION	FICHE N° 1	FICHE N° 2	FICHE N° 3	FICHE N° 4	FICHE N° 5	MOYENNE
1.1 Pertinence des situations présentées	/1	/1	/1	/1	/1	
- Adéquation Titre/Action	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- Diversité des compétences présentées	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.2 Clarté et rigueur des présentations et analyses	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	/1,4	
- des fiches	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contextes étudiés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des objectifs visés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des contraintes prises en considération	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
- des modes opérationnels utilisés	.....	.....	.....	.....	.....	...../7
1.3 Implication personnelle	/1	/1	/1	/1	/1	
- relevé des difficultés rencontrées par le candidat	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
1.5 Degré de maîtrise des compétences en gestion des produits carnés	/1	/1	/1	/1	/1	
- pertinence des objectifs choisis	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
- appréciation des résultats obtenus	.....	.....	.....	.....	.....	...../5
	/2	/2	/2	/2	/2	
- justification du choix des actions menées	.....	.....	.....	.....	.....	...../10
- analyse des conséquences et des règles à tirer	.....	.....	.....	.....	.....	...../10

Document destiné au jury de l'épreuve E2A

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.