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

Sciences appliquées à l’alimentation (U32)

Session 2004 • Code sujet : **22 106** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Approche psychosociologique de l’alimentation (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/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 10-Sujet.pdf

1. Approche psychosociologique de l’alimentation

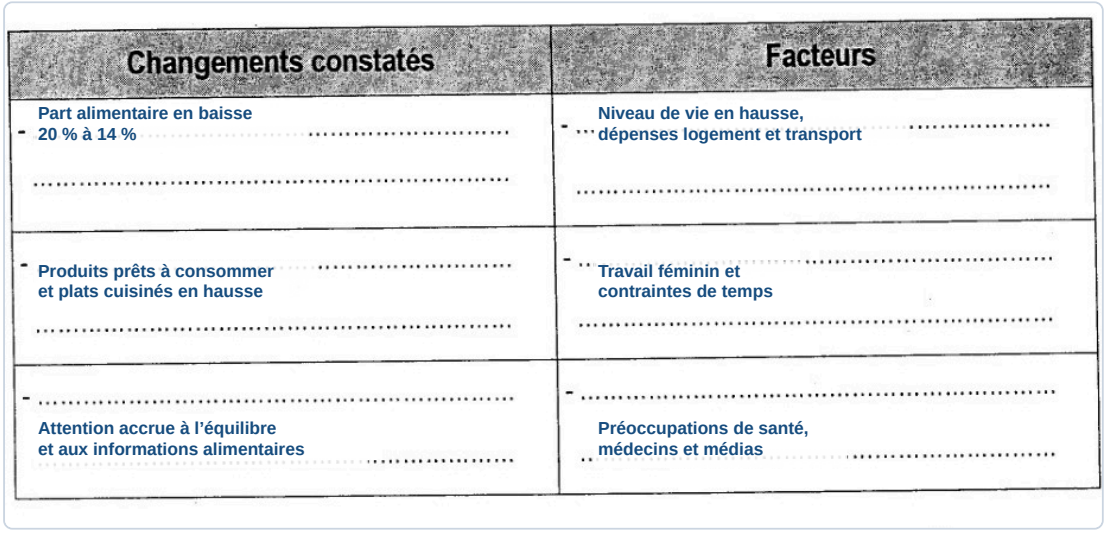
Un article publié dans La boucherie française en novembre 2002 s’appuie sur une étude de l’Insee consacrée à l’évolution de la consommation alimentaire. Le candidat analyse les changements et leurs facteurs, puis propose une réponse permettant à l’artisan boucher de tirer parti de ces évolutions.

Question 2-1. À partir des informations du texte « Évolution de la consommation alimentaire » et de vos connaissances, compléter le tableau en indiquant les trois principaux changements constatés et un facteur ayant contribué à chacun de ces changements.

Le texte met en évidence une baisse de la part du budget alimentaire, une progression des produits pratiques et une attention accrue à la santé. Chaque évolution est reliée ci-dessous à un facteur explicatif.

Changements constatés	Facteur ayant contribué
La part du budget consacrée à l’alimentation passe de 20 % au début des années 1950 à 14 % en 2001.	La hausse du niveau de vie et la progression des dépenses de logement et de transport réduisent la part relative de l’alimentation.
Les produits prêts à consommer et les plats cuisinés se développent.	Le travail féminin et les contraintes de la vie moderne limitent le temps consacré à la préparation des repas.
Les consommateurs sont davantage attentifs à l’équilibre alimentaire et aux informations sur les produits.	Les préoccupations sanitaires et diététiques, relayées notamment par les médecins et les médias, sensibilisent les consommateurs.

Tableau complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Part du budget alimentaire en baisse, produits pratiques en hausse et attention accrue à l’équilibre alimentaire et à la santé.

Question 2-2. Proposer une façon pour l'artisan boucher de profiter de cette évolution de la consommation.

L'artisan peut proposer des préparations bouchères prêtes à cuire et des plats cuisinés à base de viande, adaptés aux contraintes de temps des clients. Il peut aussi privilégier des recettes équilibrées et indiquer des conseils de cuisson ou de portions. Cette offre pratique s'accorde avec l'évolution des habitudes tout en valorisant son savoir-faire et la qualité de ses produits.

Proposition pour l'artisan boucher

Proposer une façon pour l'artisan boucher de profiter de cette évolution de la consommation.

Préparations pratiques, équilibrées et prêtes à cuire

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposer des préparations bouchères pratiques et équilibrées, prêtes à cuire ou cuisinées, avec des conseils adaptés aux clients.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation (U32) du BP Boucher, session 2004, code 22 106, dure deux heures et a un coefficient de 3. Cette page porte sur la deuxième partie, « Approche psychosociologique de l'alimentation », notée sur 4 points. L'article sur l'évolution de la consommation alimentaire sert à évaluer l'identification des changements, de leurs facteurs et l'adaptation commerciale de l'artisan boucher.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'évolution des comportements alimentaires s'analyse en distinguant les changements observés de leurs facteurs explicatifs.
- Les modes de vie et les contraintes quotidiennes peuvent contribuer aux évolutions de la consommation alimentaire.
- Les préoccupations sanitaires et diététiques peuvent influencer les choix alimentaires.
- Un artisan boucher peut adapter son offre aux évolutions des habitudes et attentes des consommateurs.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter trois changements de consommation distincts, et non trois formulations d'une même évolution.
- Associer à chacun des changements un facteur explicatif pertinent, tiré du texte ou de ses connaissances.
- Formuler une proposition concrète qui permette à l'artisan boucher de profiter d'une évolution identifiée.
- Traiter les deux questions et respecter la consigne de compléter le tableau pour la question 2-1.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment compléter le tableau demandé en 2-1 ?

Repérez trois changements distincts dans l'article et indiquez-les dans la colonne correspondante. Pour chacun, proposez un facteur explicatif pertinent, tiré du texte ou de vos connaissances, dans la colonne des facteurs.

Q : Comment distinguer un changement de consommation de son facteur explicatif ?

Le changement décrit ce qui évolue dans les habitudes ou les choix alimentaires. Le facteur explicatif indique pourquoi cette évolution se produit, par exemple en raison d'un mode de vie ou d'une contrainte quotidienne.

Q : Combien de points vaut cette partie et quel temps lui consacrer ?

La deuxième partie est notée sur 4 points. L'épreuve complète dure deux heures, mais la page ne précise ni durée réservée à cette partie ni répartition des points entre les questions 2-1 et 2-2.

Q : Quels critères de notation sont indiqués pour les réponses ?

Les consignes demandent trois changements et un facteur pour chacun, puis une proposition adaptée à l'artisan boucher. Cette page ne donne pas de barème détaillé par réponse ni de norme technique particulière.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 10-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.