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 U33

Session 2004 • Code sujet : **53101 - U33** • 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 - 3-Sujet.pdf

1. Approche psychosociologique de l’alimentation

Un article de La Boucherie française, publié en novembre 2002, présente l’évolution de la consommation alimentaire. Le candidat repère trois changements et leurs facteurs explicatifs, puis propose une manière pour l’artisan boucher de profiter de cette évolution.

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

Changements constatés	Facteurs explicatifs
Privilégier les produits déjà prêts	Activité féminine et temps accru consacré aux loisirs
Suivre les recommandations sanitaires et diététiques	Risques alimentaires et lutte contre l’obésité
Prendre davantage de repas hors domicile	Recherche de convivialité et trajets domicile-travail plus longs

Les réponses reprennent les trois changements et les facteurs indiqués dans le corrigé original. La recherche de praticité favorise les produits prêts, tandis que les préoccupations de santé renforcent l’attention portée aux recommandations sanitaires et diététiques. Enfin, la convivialité et l’allongement des trajets domicile-travail contribuent à la hausse des repas pris hors domicile.

Tableau des changements et facteurs

Réponses 2-1

La boucherie française novembre 2002

Changements constatés	Facteurs
- *Privilégier les produits déjà prêts*	- *activité féminine, accroissement du temps consacré aux loisirs …..*
- *suivre les recommandations sanitaires et diététiques*	- *risque alimentaire, lutte contre l’obésité …*
- *plus de repas hors domicile*	- *besoin de convivialité, trajet domicile – travail plus long …*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produits prêts : activité féminine et loisirs. Recommandations sanitaires et diététiques : risques alimentaires et obésité. Repas hors domicile : convivialité et trajets plus longs.

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

L’artisan boucher peut élargir la palette de ses préparations bouchères, notamment en proposant davantage de produits déjà prêts ou faciles à cuisiner. Cette offre répond à la recherche de praticité relevée dans l’évolution de la consommation. Des préparations adaptées aux attentes sanitaires et diététiques peuvent aussi compléter la

gamme. Il s’agit ainsi de diversifier les produits proposés pour mieux répondre aux nouvelles habitudes des clients.

Proposition pour l’artisan boucher

Réponse 2-2 poser une façon pour l’artisan boucher de profiter de cette évolution de la consommation :

- *Elargir la palette des préparations bouchères (+ toute réponse pertinente).*

✓ RÉPONSE À RETENIR

Élargir la palette des préparations bouchères, notamment avec des produits prêts ou faciles à cuisiner.

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

Bilan de l'épreuve : Cette partie de l'épreuve de BP Boucher, session 2004, est repérée 53101 - U33. L'épreuve complète dure deux heures et son coefficient est 3. À partir d'un article de 2002, le candidat analyse les évolutions des comportements alimentaires et leurs causes, puis propose une adaptation commerciale pertinente pour un artisan boucher.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les consommateurs privilégient davantage les produits déjà prêts, notamment en raison de l'évolution des modes de vie.
- Les risques alimentaires et la lutte contre l'obésité contribuent au suivi des recommandations sanitaires et diététiques.
- La convivialité et l'allongement des trajets domicile-travail peuvent contribuer à la hausse des repas pris hors domicile.
- L'artisan boucher peut adapter son offre en élargissant la palette de ses préparations bouchères.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter trois changements distincts et associer un facteur cohérent à chacun.
- S'appuyer sur le texte et compléter les informations par des connaissances pertinentes.
- Proposer une réponse concrète qui s'applique à l'activité d'un artisan boucher.
- Respecter le barème : 3 points pour les six éléments du tableau et 1 point pour la proposition.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment associer un facteur explicatif à un changement alimentaire ?

Repérez d'abord le changement, puis indiquez une cause cohérente tirée du texte ou de vos connaissances. Par exemple, la recherche de produits déjà prêts peut être liée à l'activité professionnelle et au temps consacré aux loisirs.

Q : Quels sont les trois changements de consommation à relever ?

Le corrigé indique la préférence pour les produits déjà prêts, le suivi des recommandations sanitaires et diététiques, et l'augmentation des repas hors domicile. Il faut associer un facteur explicatif à chacun.

Q : Quel est le barème de cette partie ?

La partie vaut 4 points. La question 2-1 vaut 3 points, avec 0,5 point pour chacun des six éléments attendus dans le tableau. La question 2-2 vaut 1 point.

Q : Quelle proposition peut convenir pour l'artisan boucher ?

Le corrigé propose d'élargir la palette des préparations bouchères. Toute autre proposition pertinente, en lien avec l'évolution de la consommation et l'activité de l'artisan boucher, peut également être acceptée.

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 - 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.