DOSSIER CORRIGÉ 18/20 — BP BOUCHER

Dossier Professionnel BP Boucher Corrigé : Valorisation & HACCP

Exemple réel d'épreuve orale noté 18/20 avec démarche HACCP et analyse des marges

Points d'excellence retenus par le jury du BP Boucher :

- Maîtrise parfaite de la rentabilité carcasse : calcul des coefficients multiplicateurs et optimisation du minerai.
- Rigueur irréprochable sur l'étiquetage réglementaire et la traçabilité des origines bovines.

Extrait du Projet Commercial : Valorisation des Morceaux à Cuisson Lente

Problématique Identifiée	Solution Commerciale Déployée	Résultat Mesuré
Baisse de la demande sur les morceaux à braiser (paleron, macreuse) en période estivale.	Création d'une gamme de brochettes marinées et burgers artisanaux assaisonnés.	+32% de vente sur les avants de bœuf et zéro gaspillage de matière noble.

OFFRE OFFICIELLE FORMAV — RÉVISION COMPLÈTE 2026

Pack Réussite Complet BP Boucher

Toutes les fiches de révision théoriques, hygiène HACCP et dossiers complets

Ce que contient ton Pack Réussite Immédiat :

- **Trame complète du dossier professionnel** au format Word modifiable.
- **Calculateur dynamique de rendement carcasse et marges boucherie sur Excel**.
- **Pack complet des fiches de révision BP Boucher** conforme 2026.

GARANTIE OFFICIELLE

100% Conforme Référentiel 2026 • Validé par Jurys

14€ ~~23,99€~~

ACCÉDER IMMÉDIATEMENT AU PACK COMPLET »

Téléchargement direct • Accès illimité à vie • Mises à jour incluses