



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Session 2009		SUJET N°2JPB09	
<b>Sujet</b> Fiche de pesée BP BOUCHER			
Épreuve : Pratique professionnelle		E1 – U10	
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

### Fiche de pesée

gigot d'agneau	5 découverts d'agneau	Épaule de veau	Escalopes de veau	Rôti de bœuf	Biftecks	Bourguignon
Poids à estimer	Poids à l'identique	1,500 kg	3 x 150g	Poids à estimer	3 x 120 g	10 x 80 g

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.



Session 2009			Document 4	
Évaluation des pesées BP BOUCHER			E1 - U10	
Épreuve : Pratique professionnelle				
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet :	1/1	

TABLEAU A

- Grille des pesées : gigot / rôti nerveux de sous noix / pot au feu ;
- Différences avec les poids estimés par le candidat

Ecart (en g)			Note	Ecart (en g)			Note
De	0	à 14	20	De	150	à 164	10
De	15	à 29	19	De	165	à 179	9
De	30	à 44	18	De	180	à 194	8
De	45	à 59	17	De	195	à 209	7
De	60	à 74	16	De	210	à 224	6
De	75	à 89	15	De	225	à 239	5
De	90	à 104	14	De	240	à 254	4
De	105	à 119	13	De	255	à 269	3
De	120	à 134	12	De	270	à 284	2
De	135	à 149	11	De	285	à 299	1
				De	300	et plus	0

TABLEAU B

- Grille des pesées : rôti de bœuf (1,200 kg) et blanquette de veau (0,800 kg) ;
- Différences avec les poids imposés

Ecart (en g)			Note	Ecart (en g)			Note
De	0	à 10	20	De	101	à 110	10
De	11	à 20	19	De	111	à 120	9
De	21	à 30	18	De	121	à 130	8
De	31	à 40	17	De	131	à 140	7
De	41	à 50	16	De	141	à 150	6
De	51	à 60	15	De	151	à 160	5
De	61	à 70	14	De	161	à 170	4
De	71	à 80	13	De	171	à 180	3
De	81	à 90	12	De	181	à 190	2
De	91	à 100	11	De	191	à 200	1
				De	200	et plus	0

TABLEAU C

- Grille des pesées : 3 côtes d'agneau filet simple / 3 côtes de veau / 3 biftecks. ;
- Différences avec entre petites pièces de découpe.

Ecart (en g)			Note	Ecart (en g)			Note
De	0	à 4	20	De	30	à 34	8
De	5	à 9	18	De	35	à 39	6
De	10	à 14	16	De	40	à 44	4
De	15	à 19	14	De	45	à 49	2
De	20	à 24	12	De	200	et plus	0
De	25	à 29	10				