



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg
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 2014		05GG12	
Sujet Fiche de pesée BP BOUCHER		E1 – U10	
Épreuve : Pratique professionnelle			
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

Fiche de pesée

Poids de l'épaule d'agneau	4 escalopes de veau	8 morceaux de sauté de veau	3 entrecôtes de bœuf découvertes	Un rôti de bœuf de 1 kg	Un plat de côte de 1.5kg
Estimation du poids	150g la pièce	80g x 8	200g la pièce	Respect du poids	Respect du poids

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.