



**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.

<b>Session 2014</b>		<b>05GG12</b>	
<b>Sujet</b> Fiche de pesée BP BOUCHER		E1 – U10	
Épreuve : Pratique professionnelle			
Coefficient : 12	Durée : 5 h 00	Feuillet : 1/1	

### Fiche de pesée

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

Les poids à estimer seront notés dans la case correspondante.