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 Charcutier, veuillez visiter :
bpcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

BP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# E2 - U22 - Sciences appliquées

**Session 2011** • Code sujet : **E2 - U22** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


**1. Alimentation** (1 question) **Page 3**

**2. Hygiène** (1 question) **Page 4**

**3. Équipements** (1 question) **Page 5**

**4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 6**


**Sujet officiel (PDF) :** https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U22 - Sciences appliqués/2011/BP Charcutier - U22 - Sciences appliqués - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

## 1. Alimentation

La grille de notation prévoit une première partie intitulée « Alimentation », à noter sur 20 points. La page fournie ne contient aucune consigne, question ni document support permettant de préciser les tâches évaluées.

**Question Première partie. La grille réserve 20 points à la partie « Alimentation » ; aucune tâche détaillée n'est visible sur la page fournie.**

Le barème attribue 20 points à la première partie, intitulée « Alimentation ». La page présente aussi deux autres parties, « Hygiène » et « Équipements », chacune notée sur 20 points. Le total est donc établi sur 60 points, puis converti en note sur 20 en divisant le total obtenu par 3. Aucun critère ni question détaillée sur l’alimentation n’apparaît sur cette page.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Alimentation : 20 points sur 60 au total.

## 2. Hygiène

La grille de notation prévoit une deuxième partie intitulée « Hygiène », à noter sur 20 points. La page fournie ne contient aucune consigne, question ni document support permettant de préciser les tâches évaluées.

**Question Deuxième partie. La grille réserve 20 points à la partie « Hygiène » ; aucune tâche détaillée n'est visible sur la page fournie.**

Le barème attribue 20 points sur 20 à la partie « Hygiène ». Il présente aussi « Alimentation » et « Équipements », chacune notée sur 20 points. Les trois parties forment un total sur 60, puis la note finale sur 20 s’obtient en divisant ce total par 3. La page indique seulement les intitulés et les pondérations, sans détailler les critères d’évaluation de l’hygiène.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hygiène : 20 points sur 20. Les trois parties totalisent 60 points ; la note finale sur 20 est obtenue en divisant le total par 3.

## 3. Équipements

La grille de notation prévoit une troisième partie intitulée « Équipements », à noter sur 20 points. La page fournie ne contient aucune consigne, question ni document support permettant de préciser les tâches évaluées.

**Question Troisième partie. La grille réserve 20 points à la partie « Équipements » ; aucune tâche détaillée n'est visible sur la page fournie.**

La grille de notation de la page 2 attribue à la troisième partie, « Équipements », un maximum de 20 points. Elle présente également alimentation et hygiène sur 20 points chacune, pour un total maximal de 60 points. La note finale est rapportée sur 20 par division du total obtenu par 3. Aucun équipement ni critère technique n’est détaillé dans cette grille.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Équipements : 20 points maximum. Total : 60 points, ramené sur 20 en divisant par 3.

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve de sciences appliquées du B.P. Charcutier Traiteur correspond au code E2 - U22, pour la session printemps 2011. Sa durée est de 2 h 00 et son coefficient de 3. La grille répartit 60 points entre alimentation, hygiène et équipements, puis indique une note sur 20 obtenue en divisant le total par 3. Les consignes détaillées ne sont pas présentes sur la page fournie.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La partie Alimentation est notée sur un maximum de 20 points.
- La partie Hygiène est notée sur un maximum de 20 points.
- La partie Équipements est notée sur un maximum de 20 points.
- Les trois parties totalisent 60 points et la note finale est ramenée sur 20, avec un diviseur de 3.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Vérifier que le sujet comporte les pages de consignes : la page fournie présente uniquement la grille de notation.
- Repérer les trois thèmes évalués : alimentation, hygiène et équipements.
- Respecter les maxima de 20 points par partie et le total indiqué sur 60.
- Ne pas déduire de critères techniques ou de normes qui ne figurent pas sur la page.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment traiter les calculs ou méthodes demandés dans cette épreuve ?**

La page fournie ne contient aucune question ni donnée de calcul. Pour déterminer les méthodes attendues, il faut consulter les pages de consignes et les documents associés au sujet complet, sans supposer de tâches absentes.

**Q : Quels points techniques faut-il connaître sur l'hygiène et les équipements ?**

La grille indique seulement les thèmes « Hygiène » et « Équipements », sans préciser les notions ou règles évaluées. Les pages contenant les questions et les documents supports sont nécessaires pour identifier les connaissances attendues.

**Q : Comment le barème est-il converti en note finale ?**

Chaque partie est notée sur 20 points, pour un total maximal de 60. La grille indique une note sur 20 avec un diviseur de 3. L'épreuve dure 2 h 00, mais aucun temps par partie n'est indiqué.

**Q : Quels critères de notation ou normes le jury attend-il ?**

La page affiche les intitulés des trois parties et leurs maxima, mais aucun critère détaillé ni aucune norme. Il faut consulter le sujet complet pour connaître les tâches évaluées et les attentes du jury.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpcharcutier.fr/assets/annales/bp-charcutier/U22 - Sciences appliqués/2011/BP Charcutier - U22 - Sciences appliqués - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

**Ressources BP Charcutier :** 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.