BP Boucher

CORRIGÉ D'UN SUJET D'ENTRAÎNEMENT (NON OFFICIEL)

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle, pour un sujet d'entraînement FormaV. Ce n'est pas un document officiel de l'examen ; il peut contenir des erreurs.

Les sujets officiels des sessions passées et nos sujets d'entraînement sont classés sur https://bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Document mis en ligne par FormaV®. Reproduction ou diffusion sans autorisation interdite.

BP Boucher

Technologie professionnelle et sciences appliquées

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-BCH-E2 • Durée : **3 heures** • Coefficient : **7**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réception des viandes et traçabilité (4 questions) **Page 3**

2. Dangers alimentaires et mesures de maîtrise (4 questions) **Page 5**

3. Nettoyage, désinfection et traitement d'une non-conformité (4 questions) **Page 7**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet associé **(PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité/2026/BP Boucher - Hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Réception des viandes et traçabilité

À la Boucherie des Halles, vous contrôlez deux lots livrés le matin : des pièces de bœuf désossées et de la viande hachée réfrigérée. Les relevés de réception et les exigences de traçabilité et de température servent à justifier les décisions prises.

Question 1.1. Pour chacun des deux lots, comparez la température mesurée au seuil interne de l'entreprise et, lorsque cela s'applique, à l'exigence réglementaire du DT 2. Indiquez si chaque lot est conforme, non conforme au seuil interne ou non conforme à l'exigence réglementaire, et justifiez avec les valeurs chiffrées.

Lot	Mesure	Référence applicable	Conclusion
Bœuf désossé B240615	+6,8 °C	Seuil interne : +4 °C	Non conforme au seuil interne
Viande hachée H160626	+3,2 °C	Limite réglementaire et seuil interne : +2 °C	Non conforme à la limite réglementaire

Le lot de bœuf dépasse le seuil interne de 2,8 °C. Les pièces désossées ne sont pas des carcasses : la référence de +7 °C ne leur est pas applicable. La viande hachée dépasse sa limite réglementaire de 1,2 °C. Les mesures ont été prises sur les emballages au thermomètre infrarouge ; une vérification à la sonde désinfectée est donc requise en cas de doute ou de dépassement du seuil interne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> B240615 : non conforme au seuil interne de +4 °C. H160626 : non conforme à la limite réglementaire de +2 °C.

Question 1.2. Proposez une décision immédiate pour chacun des deux lots. Pour toute décision de mise en attente, de refus ou d'acceptation sous réserve, précisez les mesures permettant d'éviter la mise en vente d'un produit dont la conformité n'est pas établie.

Mettre immédiatement les deux lots en attente : leurs mesures dépassent les références applicables et proviennent du thermomètre infrarouge dirigé sur l’emballage. Les identifier comme suspects, les isoler des produits conformes et les maintenir au froid. Vérifier la température du produit à l’aide d’une sonde nettoyée et désinfectée avant et après usage. Informer le responsable, qui décide de leur destination après vérification. Aucun lot ne peut être remis en vente avant cette décision ; maintenir son identification et son isolement jusque-là.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Isoler et maintenir les deux lots au froid, contrôler à la sonde et interdire leur vente jusqu’à la décision du responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.3. Indiquez les informations à enregistrer pour assurer la traçabilité interne de la réception. Citez au moins quatre données pertinentes présentes dans le DT 1 et expliquez leur utilité pour retrouver le lot concerné.

Enregistrer les informations reliant chaque produit à sa livraison : date et heure de réception (situer l'opération), fournisseur (retrouver l'origine), numéro du bon BL-160626-084 (retrouver le document commercial), produit, quantité et numéro de lot (identifier précisément les denrées), température mesurée (justifier le contrôle) et nom de l'opérateur (identifier la personne ayant réceptionné). La température d'air du véhicule, +3,0 °C, peut aussi compléter le relevé. Conserver ces données avec le bon de livraison et la décision prise, afin de retrouver rapidement le lot concerné.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Consigner la date et l'heure, le fournisseur, le bon de livraison, le produit, la quantité, le lot, la température mesurée et l'opérateur.

Question 1.4. Expliquez le principe de traçabilité à établir entre les fournisseurs et les clients professionnels, puis indiquez en quoi l'identifiant de lot est utile en cas de retrait ou de rappel.

La boucherie doit pouvoir identifier le fournisseur immédiat de chaque denrée reçue et les entreprises professionnelles auxquelles elle a ensuite fourni ses produits. Les documents commerciaux et les informations d'identification doivent relier les produits aux lots concernés, de l'amont vers l'aval. L'identifiant de lot distingue précisément les produits d'une livraison. En cas d'alerte, il permet de retrouver les lots à retirer ou rappeler et d'identifier leurs destinataires professionnels, sans viser les produits qui ne sont pas concernés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Identifier le fournisseur en amont et les clients professionnels en aval. Le numéro de lot cible les produits et destinataires concernés par un retrait ou un rappel.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Dangers alimentaires et mesures de maîtrise

Dans l'atelier, les opérations prévues sont le rangement des viandes, le désossage de pièces de bœuf et le hachage d'une commande client. Les situations et consignes des documents techniques servent à identifier les dangers et à prévenir les contaminations.

Question 2.1. Citez un danger biologique, un danger chimique et un danger physique pouvant concerner une activité de boucherie. Pour chaque danger, donnez un exemple concret de source ou de situation susceptible de le provoquer.

Danger	Exemple concret
Biologique	Bactéries pathogènes transférées par une viande crue ou des mains mal lavées.
Chimique	Résidus de détergent ou de désinfectant laissés sur le matériel.
Physique	Éclat d'os produit lors du désossage ou fragment métallique d'un équipement endommagé.

Ces dangers peuvent atteindre la viande pendant le rangement, le désossage ou le hachage. Les bactéries peuvent être transférées par contact, un produit de nettoyage peut contaminer une surface alimentaire s'il est mal utilisé, et un fragment solide peut se retrouver dans la viande. Le nettoyage et la désinfection adaptés, ainsi que la vérification de l'état du matériel, contribuent à prévenir ces risques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Biologique : bactéries pathogènes. Chimique : résidus de détergent ou de désinfectant. Physique : éclat d'os ou fragment métallique.

Question 2.2. Le thermomètre infrarouge de réception affiche une valeur pour la surface de l'emballage. Décrivez une méthode de vérification adaptée de la température du produit, en précisant les précautions d'hygiène à prendre avant et après la mesure.

La mesure infrarouge porte sur la surface de l'emballage et ne confirme donc pas à elle seule la température du produit. En cas de doute ou de dépassement du seuil interne, la procédure du DT 1 prévoit une vérification à la sonde.

1. Se laver les mains, puis nettoyer et désinfecter la sonde avant usage.
2. Ouvrir l'emballage dans des conditions propres et introduire la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande. Lire la température sans contaminer le produit.
3. Retirer la sonde, la nettoyer et la désinfecter après la mesure. Protéger le produit et le maintenir au froid.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mesurer la température à cœur avec une sonde nettoyée et désinfectée avant et après usage.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.3. Présentez trois mesures concrètes permettant de limiter les contaminations croisées entre les viandes crues, les matériels et les mains au cours du désossage et du hachage.

Au désossage et au hachage, prévenir les transferts de contamination entre les viandes, les équipements et les mains avec ces trois mesures :

- Se laver les mains avant de commencer, après une interruption et après toute manipulation souillante; changer de gants s'ils sont utilisés et contaminés.
- Nettoyer et désinfecter les couteaux, les surfaces et le hachoir avant usage, puis entre les opérations ou les lots.
- Séparer les produits et matériels propres des éléments souillés, protéger les viandes et limiter leur temps hors du froid.

Les gants ne remplacent pas le lavage des mains.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mains propres, matériels nettoyés et désinfectés, et séparation des viandes et équipements propres et souillés.

Question 2.4. Expliquez pourquoi la maîtrise du temps et de la température est particulièrement importante pour une viande hachée, puis indiquez la température maximale de conservation retenue dans le DT 2.

Le hachage augmente la surface de viande exposée à l'air et aux contacts. Une contamination présente en surface peut ainsi se répartir dans l'ensemble de la viande hachée. De plus, un maintien prolongé hors du froid favorise la multiplication des micro-organismes. Il faut donc limiter le temps de préparation, travailler avec du matériel propre et conserver le produit réfrigéré. Selon le DT 2, la température maximale de conservation de la viande hachée est de **+2 °C**.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La viande hachée est plus exposée à la contamination et à la multiplication microbienne. Température maximale : +2 °C.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Nettoyage, désinfection et traitement d'une non-conformité

Après le hachage, le hachoir doit être nettoyé et désinfecté avant sa prochaine utilisation. Le lot de viande hachée dont la température dépasse la limite réglementaire doit être traité et suivi sans être commercialisé avant décision.

Question 3.1. Remettez dans un ordre cohérent les principales étapes de nettoyage et de désinfection d'un hachoir : démontage selon les consignes du fabricant, élimination des résidus, rinçage si nécessaire, application du détergent, action mécanique, rinçage, application du désinfectant, respect du temps de contact, rinçage final si la notice l'exige, séchage et remontage. Précisez pourquoi il faut respecter les consignes du produit utilisé.

1. Arrêter et sécuriser le hachoir, puis démonter les éléments prévus par le fabricant.
2. Retirer les résidus et rincer si nécessaire.
3. Appliquer le détergent, effectuer l'action mécanique, puis rincer.
4. Appliquer le désinfectant et respecter son temps de contact. Effectuer le rinçage final uniquement si la notice l'exige.
5. Laisser sécher dans des conditions hygiéniques, puis remonter l'appareil.

La notice précise notamment la dilution et le temps de contact nécessaires à l'efficacité des produits, ainsi que le rinçage éventuel. La respecter limite aussi le risque de résidus chimiques.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ordre : sécuriser, démonter, retirer les résidus, nettoyer et rincer, désinfecter selon la notice, sécher puis remonter.

Question 3.2. Dans le DR 1, consignez les actions immédiates à conduire pour le lot de viande hachée non conforme, les personnes à informer et les éléments à enregistrer. Votre proposition doit empêcher la vente du lot tant que sa destination n'a pas été décidée.

Pour le lot H160626, inscrire la non-conformité : +3,2 °C, au-dessus de la limite réglementaire de +2 °C. Étiqueter le lot comme non conforme, l'isoler des produits conformes et le maintenir au froid. Le bloquer clairement pour empêcher toute vente jusqu'à la décision du responsable de la boucherie, à informer immédiatement. Si nécessaire, celui-ci contacte le fournisseur. Consigner la date et l'heure, le numéro de lot, la mesure, la décision et l'opérateur, comme demandé dans le DR 1. Avant clôture, vérifier que le blocage est maintenu ou que la destination décidée a été appliquée, puis consigner cette vérification.

DR 1 complété : traitement du lot H160626

Rubrique	Éléments à renseigner
Produit et numéro de lot	Viande hachée, lot H160626
Non-conformité constatée et valeur mesurée	+3,2 °C, limite +2 °C Écart : +1,2 °C Non conforme
Action immédiate sur le produit : identification et isolement	Étiqueter non conforme Isoler des lots conformes
Maintien de la maîtrise du produit en attente de décision	Maintenir au froid Bloquer la vente jusqu'à décision
Personne responsable à informer	Responsable de la boucherie Informer le fournisseur si requis
Informations à enregistrer : date, heure, lot, mesure, décision et opérateur	16/06/2026, heure, lot, mesure Décision et opérateur
Vérification avant clôture de l'action corrective	Vérifier blocage et décision Consigner avant clôture

✓ RÉPONSE À RETENIR

H160626 : +3,2 °C, soit +1,2 °C au-dessus de la limite de +2 °C. Identifier, isoler, maintenir au froid et bloquer la vente jusqu'à décision du responsable.

Question 3.3. Indiquez deux vérifications permettant de s'assurer que le hachoir est propre et prêt à être utilisé après l'opération de nettoyage-désinfection.

Avant la remise en service, effectuer deux contrôles complémentaires :

- Inspecter visuellement les éléments démontés et les surfaces en contact avec la viande : aucun résidu ne doit rester.
- Vérifier que l'appareil a séché dans des conditions hygiéniques et qu'il est correctement remonté. Consigner l'opération selon l'organisation de l'entreprise.

Ces vérifications confirment la propreté visible du matériel et son état prêt à l'emploi après nettoyage-désinfection.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôles : absence visible de résidus sur les surfaces en contact ; séchage hygiénique, remontage correct et opération consignée.

Question 3.4. Expliquez pourquoi une action corrective doit être tracée et indiquez une mesure préventive permettant de réduire le risque de répétition d'une réception à température non conforme.

La traçabilité prouve les mesures prises et la décision concernant le lot. Elle permet de retrouver les produits concernés, de suivre l'action corrective et de faciliter un retrait ou un rappel si nécessaire. Pour prévenir une nouvelle réception à température non conforme, renforcer le contrôle à l'arrivée : si la mesure infrarouge dépasse le seuil interne ou suscite un doute, vérifier la température du produit avec une sonde nettoyée et désinfectée avant et après usage. Enregistrer le résultat permet aussi de suivre les écarts et d'échanger avec le fournisseur sur le maintien de la chaîne du froid.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tracer l’action prouve le traitement et permet de retrouver le lot. Prévenir la répétition par un contrôle renforcé à réception et une vérification à la sonde si nécessaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E2 du BP Boucher, Édition 2026, code FV-ENT-BCH-E2 dure 3 heures et a un coefficient 7. Elle porte sur la réception de viandes à la Boucherie des Halles, la traçabilité des lots, les dangers alimentaires et les mesures d'hygiène. Les compétences évaluées incluent le contrôle des températures, la prévention des contaminations et le traitement documenté d'une non-conformité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La viande hachée réfrigérée doit être conservée à une température maximale de +2 °C selon le DT 2.
- Le seuil interne de réception des pièces de bœuf désossées est de +4 °C, distinct de la limite réglementaire de +7 °C applicable aux carcasses.
- La traçabilité relie le fournisseur immédiat aux entreprises destinataires et permet de retrouver les lots à retirer ou rappeler.
- Le nettoyage précède la désinfection ; dilution, temps de contact et rinçage suivent les consignes de la notice.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparez chaque mesure au seuil correspondant au produit et distinguez le seuil interne de l'exigence réglementaire.
- En cas de doute ou de dépassement du seuil interne, vérifiez la température du produit avec une sonde désinfectée.
- Identifiez, isolez et maintenez au froid tout lot suspect ; aucune remise en vente avant décision du responsable.
- Dans le DR 1, consignez les informations demandées et contrôlez visuellement l'absence de résidus sur le hachoir.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment vérifier correctement une température relevée à l'infrarouge sur l'emballage ?

L'infrarouge donne une température de surface de l'emballage, pas directement celle du produit. En cas de doute ou de dépassement du seuil interne, contrôlez avec une sonde propre et désinfectée, puis nettoyez et désinfectez la sonde après son utilisation.

Q : Pourquoi ne peut-on pas appliquer la limite des carcasses aux pièces de bœuf désossées ?

Les pièces désossées ne sont pas des carcasses selon le DT 2. Le seuil de +4 °C indiqué pour elles est une consigne interne de maîtrise. La référence réglementaire de +7 °C concerne uniquement les carcasses d'ongulés domestiques.

Q : Que faire immédiatement d'un lot de viande hachée mesuré au-dessus de +2 °C ?

Identifiez le lot H160626, isolez-le des produits conformes et maintenez-le au froid. Informez le responsable, consignez la mesure et les actions, puis interdisez toute vente jusqu'à la décision formelle sur sa destination.

Q : Quels critères essentiels respecter pour obtenir les points sur le nettoyage-désinfection du hachoir ?

Le nettoyage doit précéder la désinfection. Retirez les résidus, appliquez détergent et désinfectant selon leur notice, respectez la dilution et le temps de contact, rincez si requis, laissez sécher hygiéniquement et vérifiez l'absence de résidus.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité/2026/BP Boucher - Hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

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.