



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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Corrigé du sujet d'examen - BP Boucher - U20 - Technologie professionnelle et sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel - Session 2018

Proposition de Correction - BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER - Technologie professionnelle et sciences appliquées

Session : 2018

Durée : 3h

Coefficient : 7

Correction de la première partie : Technologie professionnelle - 40 points

1.1 Définir la filière viande :

Énoncé : Définir la filière viande.

Démarche : La filière viande englobe l'ensemble des étapes de production, depuis l'élevage des animaux jusqu'à la transformation de la viande, en passant par l'abattage et la commercialisation. Chaque acteur de cette filière joue un rôle déterminant pour garantir la qualité des produits carnés.

Réponse : La filière viande est le réseau interconnecté des activités de l'élevage, de l'abattage, de la transformation, et de la distribution des produits carnés.

1.2 Indiquer ce que signifie le logo « INTERBEV » :

Énoncé : Signification et rôle de l'organisme professionnel INTERBEV.

Démarche : INTERBEV représente l'Interprofession de la viande, qui regroupe différents acteurs de la filière viande française. Il a pour mission de promouvoir et de défendre les intérêts de la filière.

Réponse :

- **Signification :** INTERBEV signifie « Interprofession Bétail et Viande ».
- **Rôle :** Cet organisme professionnel a pour rôle de fédérer les acteurs de la filière et de promouvoir les enjeux économiques, sociaux et environnementaux liés à la viande.

2.1 Indication des races bovines :

Énoncé : Indiquer les races bovines et leurs aptitudes.

Démarche : En utilisant la carte fournie, il suffit de placer chaque race bovine dans le bassin d'élevage approprié et de définir leur aptitude.

Réponse :

- Race : Charolaise, Aptitude : Viande
- Race : Blanc Bleu, Aptitude : Viande
- Race : Bretonne Pie Noire, Aptitude : Viande
- Race : Normande, Aptitude : Viande et Lait
- Race : Limousine, Aptitude : Viande

- Race : Blonde d'Aquitaine, Aptitude : Viande
- Race : Salers, Aptitude : Viande et Lait

3.1 Objectifs des étapes d'abattage :

Énoncé : Indiquer l'objectif des étapes d'abattage.

Démarche : Pour chaque étape, l'objectif doit être clairement défini.

Réponse :

- **La stabulation :** Permet de calmer les animaux avant l'abattage pour éviter le stress.
- **L'anesthésie :** Réduit la douleur et l'inconfort, garantissant ainsi une meilleure qualité de viande.
- **La stimulation électrique :** Facilite la dégringolade et assure une bonne qualité de viande.
- **Le ressuage :** Permet l'élimination du sang afin d'optimiser la qualité de la viande.

4.1 et 4.2 Calculer le rendement carcasse :

Énoncé : Donner la formule et calculer le rendement carcasse.

Démarche : La formule est : **Rendement Carcasse = (Poids Carcasse / Poids Vif) × 100**

Calcul :

Rendement Carcasse = (600 kg / 950 kg) × 100 = 63,16%

Réponse : Le rendement carcasse est de 63,16%.

4.3 Définition de la réfaction :

Énoncé : Donner une définition de la réfaction.

Démarche : La réfaction est le processus de perte de poids lors de la transformation de la viande à cause de la perte d'eau et de sang.

Réponse : La réfaction est la perte en poids de la carcasse due à l'élimination de l'eau et du sang lors de la transformation.

4.4 Éléments de la carcasse et causes de perte de poids :

Énoncé : Indiquer des éléments de la carcasse et des causes de perte de poids.

Démarche : Identifiez trois éléments et trois causes distinctes.

Réponse :

- **Éléments de la carcasse :** Viande, graisse, os.
- **Causes lors du stockage :** Évaporation de l'eau, oxydation, dégradation microbienne.

4.5 Causes de la différence de poids :

Énoncé : Nommer l'élément responsable de la différence de poids.

Démarche : Il faut identifier l'élément en cause et sa composition.

Réponse :

- **Élément :** Eau.
- **Composition :** L'eau est composée de H₂O (hydrogène et oxygène).

5.1 Marquages sur le plan de travail :

Énoncé : Compléter le schéma avec le nom des marquages et leur signification.

Réponse :

- 513 : Nom du marquage : **Qualité Sécuritaire**

- LU3 : Nom du marquage : **Origine**
- **Signification pour L**: Label de qualité, U: Utilisation autorisée, 3: Contrôle qualité.
- FR 01 : Nom du marquage : **Estampille sanitaire**
- **CE** : Certificat Européen de qualité.

5.2 Noms des morceaux de l'agneau :

Énoncé : Nommer les morceaux de l'agneau.

Réponse :

- Le baron : **Baron d'agneau**
- Le carré de côtes couvert : **Carré d'agneau**
- Le casque : **Aile d'agneau**
- Le gigot entier : **Gigot d'agneau**

5.3 Compléter le tableau : AVT5 et carré traité de veau :

Énoncé : Compléter le tableau avec les morceaux de coupe et les bases osseuses.

Réponse :

Pièces de gros / demi gros	Morceaux de coupe	Base Osseuse
AVT5	Raquette	7 vertèbres cervicales
Le carré traité de veau	Le carré de côtes premières 3 côtes	

6.1 Compléter le tableau de cuisson :

Énoncé : Compléter le mode de cuisson.

Réponse :

Mode de cuisson	Préparation	Morceaux conseillés
A griller ou à sauter	Bifteck	Poire, hampe, rumsteck
Navarin	Ragoût d'agneau	Épaule, collier, poitrine

6.2 Obligations légales pour le steak haché :

Énoncé : Nommer quatre obligations.

Réponse :

- Conformité aux normes sanitaires.
- Traçabilité de la viande.
- Étiquetage des allergènes.
- Contrôles microbiologiques réguliers.

6.3 Conditions pour mentionner l'origine « France » :

Énoncé : Déterminer les conditions d'origine.

Démarche : Selon la législation, pour mentir d'une origine, les viandes doivent être nées, élevées, abattues en France.

Réponse : Pour mentionner l'origine « France », la viande doit être issue d'animaux nés, élevés et abattus sur le territoire français.

7.1 Points de la méthode HACCP :

Énoncé : Indiquer trois points importants de HACCP.

Réponse :

- Identification des dangers.
- Décision des mesures de contrôle.
- Surveillance et vérification des procédures.

7.2 Rôle du plan de maîtrise sanitaire :

Énoncé : Définir et argumenter le rôle du PMS.

Démarche : Le plan de maîtrise sanitaire est essentiel pour établir un cadre de sécurité sanitaire et garantir la qualité des produits.

Réponse : Le PMS permet d'identifier et de gérer les risques alimentaires afin d'assurer la sécurité des consommateurs et la conformité aux normes.

7.3 Intérêt de la marche en avant :

Énoncé : Justifier l'intérêt.

Démarche : La marche en avant permet de minimiser les risques de contamination croisée.

Réponse : L'intérêt de la marche en avant est qu'elle garantit la sécurité alimentaire en séparant les zones de préparation.

Correction de la deuxième partie : Sciences Appliquées - 30 points**1.1 États de l'évolution après abattage :**

Énoncé : Citer trois états de l'évolution.

Réponse :

- Rigidité (rigor mortis).
- Dégradation enzymatique.
- La maturation.

1.2 Facteurs influençant la tendreté :

Énoncé : Nommer et argumenter trois facteurs.

Réponse :

Facteurs	Argumentation
----------	---------------

Âge de l'animal	Plus l'animal est âgé, moins la viande est tendre.
-----------------	--

Modalités d'abattage	Un abattage stressant affecte la tendreté.
----------------------	--

Temps de maturation	La maturation améliore la tendreté par des enzymes.
---------------------	---

1.3 Constituants alimentaires apportés par la viande :

Énoncé : Relever quatre constituants alimentaires.

Réponse :

- Protéines.
- Vitamines.
- Minéraux.
- Graisses.

1.4 Constituants énergétiques et leur rôle :

Énoncé : Citer deux constituants et leur rôle.

Réponse :

Constituant	Rôle
Protéines	Construction des muscles et tissus.
Graisses	Source d'énergie et stockage.

1.5 Enzymes et nutriments obtenus :

Énoncé : Compléter avec les enzymes et les nutriments issus des constituants.

Réponse :

Constituants	Enzymes	Nutriment obtenu
Protéines	Pepsine	Amino Acides
Graisses	Lipase	Acides gras

2.1 Définir le pouvoir pathogène d'une bactérie :

Énoncé : Définir cette notion.

Réponse : Le pouvoir pathogène d'une bactérie désigne sa capacité à provoquer des maladies chez l'hôte.

2.2 Origines autres que bactériennes et exemples :

Énoncé : Identifier trois origines et exemples.

Réponse :

- Produits chimiques - Exemple : Intoxication alimentaire par résidus de pesticides.
- Parasites - Exemple : Toxoplasmose issue de la viande contaminée.
- Allergies alimentaires - Exemple : Réactions liées aux protéines animales.

2.3 Caractériser une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) :

Énoncé : Caractériser cette maladie.

Réponse : Une TIAC se caractérise par l'apparition de symptômes digestifs chez un groupe de personnes ayant consommé un même aliment contaminé dans un délai de quelques heures à quelques jours.

2.4 Expliciter les résultats de l'analyse microbiologique :

Énoncé : Analyser les résultats.

Réponse : Les résultats indiquent une présence inquiétante de bactéries pathogènes, notamment des salmonelles et un taux élevé de staphylocoques dorés, ce qui signifie que la viande n'adhère pas aux normes de sécurité alimentaire.

2.5 Proposer des mesures de prévention :

Énoncé : Proposer trois mesures préventives.

Réponse :

- Mise en place de contrôles réguliers de la sécurité alimentaire.
- Formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.
- Utilisation de méthodes de conservation efficaces (réfrigération).

2.6.1 Définir détergent et désinfectant :

Énoncé : Définir termes en rapport à l'hygiène.

Réponse :

- **Détergent** : Produit qui permet de dissoudre et d'éliminer les salissures.
- **Désinfectant** : Produit capable de détruire les microorganismes pathogènes.

2.6.2 Paramètres d'efficacité d'un produit :

Énoncé : Citer les paramètres.

Réponse : © FormaV EI. Tous droits réservés. Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.