



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](http://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 2019

## Correction de l'épreuve : BREVET PROFESSIONNEL - BOUCHER

**Matière :** Technologie professionnelle - Sciences appliquées

**Session :** 2019

**Durée :** 3h

**Coefficient :** 7

### Correction de la première partie : Technologie professionnelle (40 points)

#### 1.1 Compléter le tableau de températures des lieux de stockage

On demande de compléter les températures de conservation pour différentes chambres de stockage de viandes. Voici les valeurs généralement acceptées :

- Chambre froide d'entreposage des carcasses et des quartiers : **De 0°C à +4°C maximum**
- Chambre froide des viandes piécées ou prêtes à la vente : **De 0°C à +4°C maximum**
- Chambre froide des produits tripiers : **De 0°C à +4°C maximum**
- Chambre de conservation négative (congélateur) : **De -18°C à -15°C maximum**

Chambre froide d'entreposage des carcasses et des quartiers : De 0°C à +4°C maximum

Chambre froide des viandes piécées ou prêtes à la vente : De 0°C à +4°C maximum

Chambre froide des produits tripiers : De 0°C à +4°C maximum

Chambre de conservation négative (congélateur) : De -18°C à -15°C maximum

#### 1.2 Signification de la vignette de conformité

La vignette indique que l'instrument (balance) est reconnu conforme aux normes en vigueur. La "Limite de validité : 8 - 2019" signifie que la vérification de conformité a été réalisée jusqu'au mois d'août 2019, et qu'après cette date, un contrôle doit être effectué.

La vignette indique que cet instrument est conforme aux normes. La date limite de validité (08-2019) implique qu'un contrôle devra être renouvelé après cette date.

#### 1.3 Réception de 3 agneaux « Prés salés »

##### a. 2 races de moutons « Prés salés » et leurs localisations géographiques

- - **Pré-salé du Mont Saint-Michel**: Mont Saint-Michel
- - **Pré-salé de la baie de Somme**: Baie de Somme

2 races ovines « Prés salés » :

- Pré-salé du Mont Saint-Michel (Mont Saint-Michel)

- Pré-salé de la baie de Somme (Baie de Somme)

## b. Qualité gustative ou organoleptique de cette viande

La viande « Prés salé » se distingue par sa **saveur douce et délicate**.

## c. Inconvénient concernant la commercialisation de cette viande

Un inconvénient : **limitation de la production en raison des contraintes environnementales**.

### 1.4 Raisons du choix à diversifier l'offre de viande

- - **Satisfaire la demande des clients pour des produits variés**
- - **Répondre à des critères qualitatifs recherchés (tendre, goût unique)**

Raisons :

- Satisfaire la demande des clients pour des produits variés.
- Répondre à des critères qualitatifs recherchés, comme le goût et la tendreté de la viande.

### 1.5 Préparation d'un globe de génisse

#### a. Globe à préparer en premier

Le globe de génisse de **15 jours de maturation** sera préparé en premier.

#### b. Justification du choix

Le globe de génisse de 15 jours de maturation sera préparé le premier car il est plus mûr et donc d'une qualité gustative supérieure, rendant la viande plus tendre et savoureuse pour la vente.

### 1.6 Fiche de révision sur les découpes

Compléter les morceaux de coupe nécessaires :

- ART8 + **AV10** = ½ carcasse de bœuf
- Basse simple + **avant** = ½ carcasse de veau
- Coffre d'agneau + **avant** = ½ carcasse d'agneau
- Jambon + rein + **grosse côte** = ½ carcasse de porc
- Tranche (grasse + tendre de tranche + **gîte**) = globe
- BCU + **reconnaissance** = BCUH
- Déhanché + **pluma** = aloyau
- Aloyau + **côte courte** = aloyau milieu de train de côtes
- Bases côtes + **giga** = Train de côtes
- Collier de bœuf + **basse côtes** = collier basse côtes
- 2 gigots raccourcis + **culotte** = culotte d'agneau
- Culotte d'agneau + **baron** = baron d'agneau

### 1.7 Identification des pièces de viande

**Ossatures** : *Humerus*

**Dénominations commerciales** : *Epaule de bœuf*

**Appellations anatomiques** : *Fléchisseur/Extenseurs*

## 1.8 Pièces de viande

### Pieces à griller ou à rôtir

- - Entrecôte
- - Filet
- - Rib eye

### Pieces à braiser

- - Macreuse
- - Paleron

### Piece à bouillir

- - Gigue

## 1.9 Fraudes et organismes de contrôle

### a. Citer les fraudes

- - Faux étiquetage
- - Vente d'animaux malades
- - Contrefaçon de marques
- - Non-respect des normes d'hygiène
- - Utilisation d'additifs non autorisés
- - Fraudes sur le poids

### b. Organisme de contrôle

**DGCCRF** : Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

## 1.10 Principe de marche en avant

### a. Définition de la marche en avant

La marche en avant est un principe d'organisation du travail qui consiste à organiser les étapes de préparation alimentaire de manière à éviter les contaminations croisées, en allant toujours des matières premières aux produits finis.

### b. Deux principes de la marche en avant

- - Eviter la contamination croisée
- - Respect des temps de maturation

## 1.11 Viande « longue »

- - Rumsteck
- - Rôti de bœuf

## Correction de la deuxième partie : Sciences Appliquées (30 points)

### Section 1 : Sciences appliquées à l'alimentation (10,5 points)

#### 1.1 Ingrédient contenant du gluten dans la blanquette de veau

L'ingrédient contenant du gluten est **la farine**.

#### 1.2 Deux autres allergènes à déclaration obligatoire

- - Fruits à coque
- - Crustacés

#### 1.3 Définir un allergène

Un allergène est une substance capable de déclencher une réaction d'allergie chez une personne sensible.

#### 1.4 Définitions des comportements alimentaires

- Faim : **Besoin mental de consommer des aliments exprimé par des sensations physiques.**
- Rassasiement : **Processus qui arrête la prise alimentaire.**
- Satiété : **État d'inhibition de la faim.**
- Comportement alimentaire : **Ensemble des attitudes et pratiques entourant la consommation d'aliments.**

#### 1.5 Valeur énergétique de la blanquette de veau

Pour 400g, d'après l'annexe 5, les valeurs sont :

- Matières grasses : 4g pour 100g
- Glucides : 13,3g pour 100g
- Protéines : 5,5g pour 100g

#### Calcul :

- Total pour 100g =  $4 + 13.3 + 5.5 = 22.8\text{g}$
- Total pour 400g =  $22.8\text{g} * 4 = 91.2\text{g}$
- Valeur énergétique est de  $91.2\text{g} * 17$  (protéines et glucides) +  $36$  (lipides) =  $1786,8 \text{ Kcal} = \mathbf{7477 \text{ KJ}}$

Valeur énergétique de 400g de cette préparation : **7477 KJ**

#### 1.6 Compléter la légende de la coupe longitudinale d'un os long

Structure d'un os long : **Diaphyse, Épiphyse, Médullaire, Cortex.**

#### 1.7 Éléments minéraux d'un os long

- - Calcium
- - Phosphore

## Section 2 : Sciences appliquées à l'hygiène (10,5 points)

### 2.1 Document de référence pour le paquet hygiène

Le **"Guide des bonnes pratiques d'hygiène"**.

### 2.2 Justification de l'importance du lavage des mains

Le lavage des mains est essentiel pour éviter la transmission des agents pathogènes et garantir la sécurité alimentaire.

### 2.3 Définition d'un porteur sain

Un porteur sain est une personne qui porte un agent pathogène sans présenter de symptômes de la maladie, mais qui peut transmettre l'infection.

### 2.4 Causes de présence de nuisibles

- - **L'accumulation de déchets alimentaires**
- - **Fissures et espaces non scellés dans les locaux**

### 2.5 Recommandations pour éviter les insectes

- - **Maintenir une propreté rigoureuse des locaux**
- - **Utiliser des pièges et insecticides adaptés**

### 2.6 Cause du botulisme alimentaire

L'intoxication est due à l'ingestion de la neurotoxine produite par le **Clostridium botulinum**.

### 2.7 Micro-organisme responsable du botulisme

Le micro-organisme responsable du botulisme alimentaire est le **Clostridium botulinum**.

### 2.8 Catégorie du micro-organisme

Ce micro-organisme appartient à la catégorie des **bactéries anaérobies**.

### 2.9 Explication de la paralysie provoquée par la toxine

La toxine provoque une paralysie généralisée car elle bloque la libération de neurotransmetteurs à la jonction neuromusculaire, empêchant ainsi les muscles de se contracter.

### 2.10 Organisme habilité à intervenir en cas de TIAC

---

Le **DGAL** (Direction Générale de l'Alimentation) est l'organisme habilité à intervenir.

### Section 3 : Sciences appliquées aux locaux et équipements (9 points)

#### 3.1 Définition du "froid positif"

Le froid positif désigne une température de conservation d'aliments située entre 0°C et +4°C, permettant de préserver la qualité des denrées périssables.

#### 3.2 Justification de conserver au froid positif

Conserver les produits carnés au froid positif est crucial pour éviter la prolifération des bactéries pathogènes et garantir la sécurité alimentaire.

#### 3.3 Principe de fonctionnement de la chambre froide

Le principe est basé sur la **circulation de l'air froid, l'évaporation, la condensation, et le compresseur** qui maintiennent une température adéquate.

#### 3.4 Fréquence de vérification de la température

La température doit être vérifiée au moins **deux fois par jour**.

#### 3.5 Causes possibles de rupture de la chaîne du froid

- - **Panne de l'équipement frigorifique**
- - **Oubli de fermeture de la porte de la chambre froide**

#### 3.6 Actions correctives

- - **Réparer ou remplacer le système frigorifique défaillant**
- - **Former le personnel sur l'importance de la chaîne du froid**

#### 3.7 Conseils d'utilisation rationnelle de la chambre froide

- - **Ne pas ouvrir les portes plus que nécessaire**
- - **Éviter de surcharger l'appareil**
- - **Maintenir l'équipement en bon état de fonctionnement**
- - **Utiliser des contenants hermétiques pour stocker les aliments**

#### Conseils pratiques pour réussir l'épreuve :

- Gérez votre temps : ne passez pas trop de temps sur une question difficile.
- Lisez attentivement chaque question pour éviter les erreurs d'interprétation.
- Utilisez des exemples concrets de votre pratique professionnelle pour illustrer vos réponses.
- Structurez vos réponses clairement pour faciliter la correction.
- Arrivez préparé avec les connaissances clés sur l'hygiène, les règlements

**© 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.