BP Boucher

CORRIGÉ NON OFFICIEL

Proposition de corrigé rédigée par FormaV avec l'aide d'outils d'intelligence artificielle. Elle peut contenir des erreurs et ne remplace ni le corrigé ni le barème officiels de l'examen.

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 et sciences : Sous-épreuve technologie

Session 2002 • Code sujet : **22106 / E3 - U31** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Appréciation de la carcasse** (4 questions) — **Page 3**
2. **La maturation des viandes** (5 questions) — **Page 5**
3. **Anatomie** (2 questions) — **Page 7**
4. **Les fraudes** (1 question) — **Page 9**
5. **Les fondements de l'hygiène en boucherie** (2 questions) — **Page 10**
6. **Les rendements** (2 questions) — **Page 12**
7. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2002/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2002 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Appréciation de la carcasse

La question porte sur l'appréciation de l'état d'engraissement des quartiers de bovins adultes. Un schéma des faces externe et interne de la carcasse indique les lieux d'observation, en complément du classement réglementaire selon la quantité de graisse.

Catégories de graisse

Question a. Citer les quatre catégories de graisse différenciées sur les quartiers de bovins adultes.

Les quatre catégories se distinguent selon leur emplacement : la graisse de couverture est externe, la graisse intermusculaire se trouve entre les muscles, la graisse interne est dans les cavités et la graisse intramusculaire est répartie dans le muscle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Graisse de couverture, intermusculaire, interne et intramusculaire.

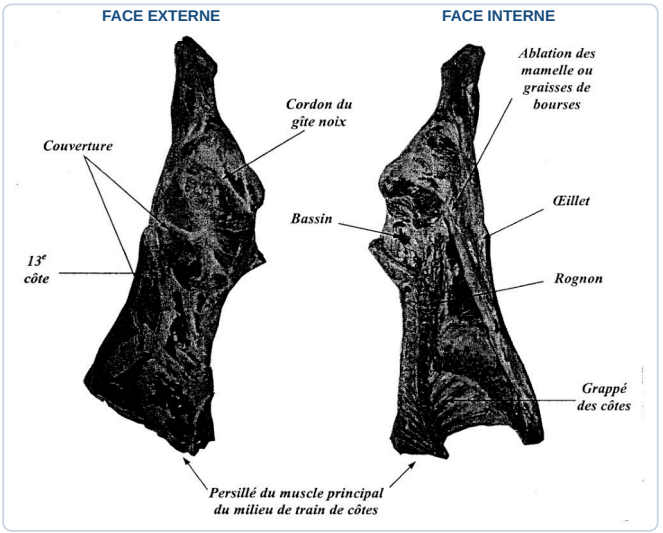
Lieux d'appréciation

Question b. Indiquer les lieux d'appréciation de l'état d'engraissement représentés sur les faces externe et interne de la carcasse.

Face externe	Face interne
Couverture, 13^{e} côte, cordon du gîte-noix, persillé du muscle principal au milieu du train de côtes.	Ablation de la mamelle ou des graisses de bourses, bassin, œillet, rognon, grappé des côtes, persillé du muscle principal au milieu du train de côtes.

Le persillé du muscle principal est indiqué sur les deux faces.

Faces externe et interne de la carcasse



FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Externe : couverture, 13e côte, cordon du gîte-noix, persillé. Interne : mamelle ou bourses, bassin, œillet, rognon, grappé des côtes, persillé.

Classement réglementaire

Question c.1. Préciser l'échelle de chiffres utilisée pour classer réglementairement les carcasses de bovins adultes selon leur quantité de graisse.

Le classement réglementaire comporte cinq niveaux. Les chiffres progressent avec la quantité de graisse : 1 correspond au niveau le plus faible et 5 au niveau le plus élevé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Échelle de classement : de 1 à 5.

Adjectifs qualificatifs

Question c.2. Associer à chacun des chiffres du classement réglementaire l'adjectif qualificatif correspondant à l'état d'engraissement.

Chiffre	Adjectif qualificatif
1	Très faible (maigre)
2	Faible (peu couvert)
3	Moyen (couvert)
4	Fort (gras)
5	Très fort (très gras)

✓ RÉPONSE À RETENIR

1 : très faible ; 2 : faible ; 3 : moyen ; 4 : fort ; 5 : très fort.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. La maturation des viandes

La question étudie la maturation de la viande et ses effets sur les qualités organoleptiques ainsi que sur les tissus musculaires. Elle porte également sur la température de maturation et les durées conseillées pour les catégories de viande présentées.

Définition

Question a. Définir la maturation des viandes en précisant son rôle dans l'obtention des qualités organoleptiques recherchées.

La maturation est le temps nécessaire pour que la viande acquière les qualités organoleptiques recherchées, notamment la flaveur, la tendreté et la couleur. Ce phénomène enzymatique et chimique entraîne une dégradation progressive des principaux constituants du muscle, sous l'action conjointe du temps et de la température.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> La maturation développe les qualités organoleptiques de la viande par une évolution enzymatique et chimique.

Évolution des fibres musculaires

Question b.1. Décrire les transformations des fibres musculaires observées durant la maturation et leurs effets sur la viande.

La maturation transforme les fibres musculaires et modifie les propriétés de la viande :

- Les fibres se lézardent et se désagrègent.
- Les stries Z se fissurent, ainsi que l'actine et la myosine.
- La couleur se dénature et la viande s'attendrit.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les fibres se désagrègent, les stries Z, l'actine et la myosine se fissurent; la viande se décolore et s'attendrit.

Tissu conjonctif

Question b.2. Préciser si le tissu conjonctif musculaire, notamment le collagène et l'élastine, subit une maturation ou une détérioration.

Le tissu conjonctif musculaire, constitué notamment de collagène et d'élastine, ne subit pas les transformations liées à la maturation décrites pour les fibres musculaires. Il ne connaît ni maturation ni détérioration durant ce phénomène.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le collagène et l'élastine ne subissent ni maturation ni détérioration.

Température

Question c.1. Indiquer la température de réglage conseillée pour la chambre froide afin d'assurer une bonne maturation.

La température optimale conseillée pour le réglage de la chambre froide est comprise entre 0 °C et +4 °C.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réglage conseillé : de 0 °C à +4 °C.

Durées conseillées

Question c.2. Indiquer les durées optimales de maturation conseillées pour les catégories de viande mentionnées dans le sujet.

Catégorie indiquée	Durée conseillée
ART 8	7 à 10 jours
AVT 5	2 à 4 jours
1/2 veau	3 à 5 jours
Agneau	3 à 5 jours

Les durées sont données selon les catégories figurant dans le corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

ART 8 : 7 à 10 jours; AVT 5 : 2 à 4 jours; 1/2 veau et agneau : 3 à 5 jours.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Anatomie

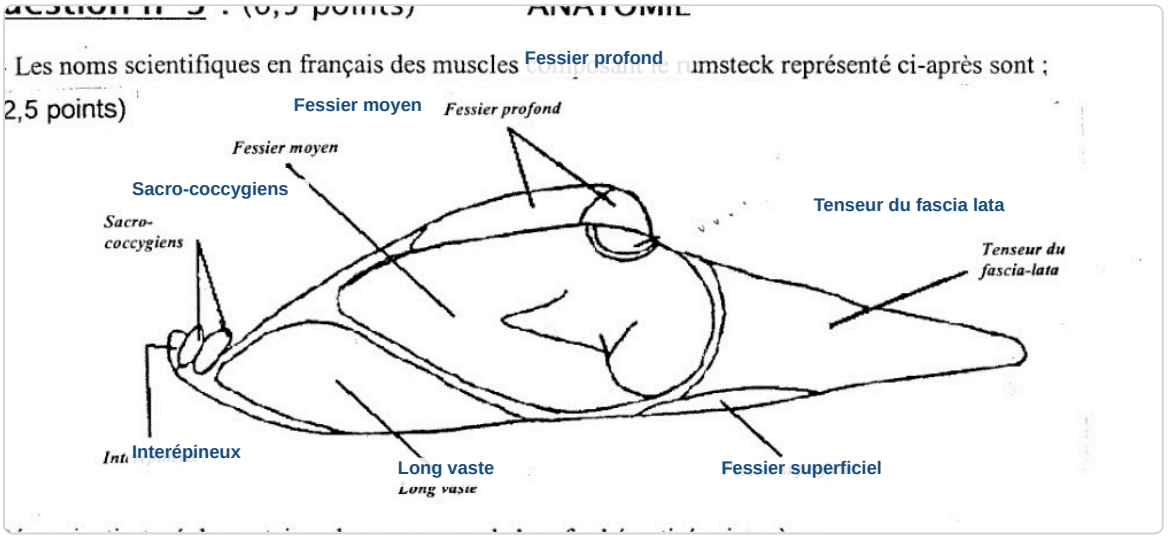
La question s'appuie sur un schéma des muscles composant le rumsteck et sur des schémas de morceaux de bœuf. Il faut nommer les muscles en français scientifique et donner les dénominations réglementaires des morceaux illustrés.

Muscles du rumsteck

Question a. Nommer en français scientifique les muscles composant le rumsteck représenté sur le schéma.

Le schéma du rumsteck comporte sept repères musculaires. Lire chaque nom associé à son trait de rappel, sans confondre le fessier superficiel et le fessier moyen. Les sacro-coccygiens et les interépineux sont également des repères distincts. Les étiquettes correspondantes sont reportées sur la figure. L'orthographe scientifique attendue est reproduite.

Muscles du rumsteck



✓ RÉPONSE À RETENIR

Fessier profond, fessier moyen, fessier superficiel, tenseur du fascia lata, long vaste, interépineux et sacro-coccygiens.

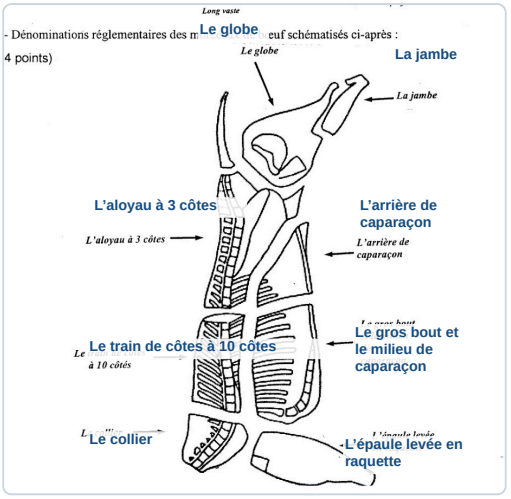
Morceaux de bœuf

Question b. Donner les dénominations réglementaires des morceaux de bœuf schématisés.

Repère du schéma	Dénomination réglementaire
Partie supérieure	Le globe ; la jambe
Quartier supérieur	L'aloyau à 3 côtes ; l'arrière de caparaçon
Quartier médian	Le train de côtes à 10 côtes ; le gros bout et le milieu de caparaçon
Quartier inférieur	Le collier ; l'épaule levée en raquette

Les flèches identifient huit dénominations réglementaires réparties sur les schémas. Le globe et la jambe sont en haut. Les pièces suivantes sont désignées de part et d'autre du dessin. Plus bas figurent les morceaux du train de côtes et du caparaçon, puis ceux de l'épaule. Reprendre les appellations exactes permet de distinguer chaque découpe sans ambiguïté.

Morceaux de bœuf



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le globe, la jambe, l'aloyau à 3 côtes, l'arrière de caparaçon, le train de côtes à 10 côtes, le gros bout et le milieu de caparaçon, le collier, l'épaule levée en raquette.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Les fraudes

La question porte sur les définitions de la fraude et de la falsification en boucherie. Le document détaille plusieurs types de fraude et des exemples de falsification propres au secteur.

Définitions et exemples

Question 1. Définir la fraude et la falsification en boucherie, présenter les types de fraude illustrés et donner des exemples de falsification dans le secteur de la boucherie.

Fraude : vendre une denrée sous une désignation fausse ou équivoque, sans modifier le produit, pour tromper l'acheteur sur sa nature, ses qualités ou son prix. **Falsification :** modifier ou altérer le produit, notamment par ajout ou retrait de constituants, modification de texture ou traitement non autorisé, afin de lui donner l'apparence d'un produit de meilleure qualité.

Les fraudes peuvent porter sur la nature ou les qualités (viande congelée vendue comme fraîche), l'espèce (cheval vendu comme bœuf), l'origine (viande importée vendue comme française), l'identité (tende de tranche vendue comme rumsteck) ou la quantité (poids annoncé supérieur au poids réel).

Exemples de falsification : ajouter un produit chimique non autorisé ou des déchets à la viande hachée, ou détenir de la viande putréfiée. Une viande issue d'une carcasse non contrôlée peut relever de la fraude et/ou de la falsification.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fraude : tromperie par fausse désignation sans modification du produit. Falsification : altération du produit. Fraudes sur la nature, l'espèce, l'origine, l'identité ou la quantité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

5. Les fondements de l’hygiène en boucherie

La situation concerne la préparation de pièces de viande pour leur mise en vente, notamment le tranchage, le ficelage, le bardage et la décoration. À partir du document professionnel, il faut définir l’hygiène et associer aux risques de contamination ou de multiplication microbienne des moyens de maîtrise adaptés.

Définition de l’hygiène

Question a. Donner une définition de l’hygiène en boucherie.

En boucherie, l’hygiène regroupe les règles, les connaissances et les pratiques qui permettent de sauvegarder ou d’améliorer la santé humaine et animale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ensemble des règles, connaissances et pratiques qui sauvegardent ou améliorent la santé humaine et animale.

Préparation pour mise en vente

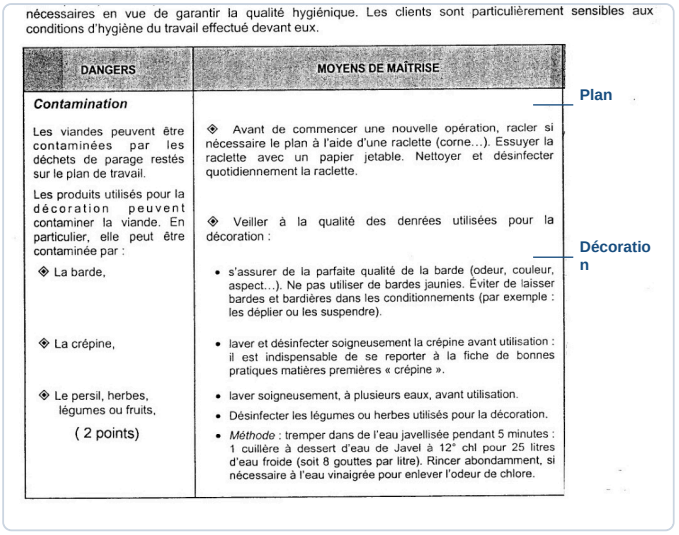
Question b. À partir du document sur la préparation des viandes pour leur mise en vente, compléter le tableau en indiquant les moyens de maîtrise adaptés aux dangers concernant le plan de travail, les denrées de décoration, la ficelle, les outils, le stockage et la préparation anticipée des portions.

Les mesures ci-dessous préviennent les contaminations et limitent la multiplication des germes. Pour les denrées de décoration, respecter les consignes de lavage, de désinfection et de rinçage.

Danger ou étape	Moyens de maîtrise
Plan de travail	Racler entre deux opérations si nécessaire, essuyer la raclette avec un papier jetable et la nettoyer-désinfecter chaque jour.
Barde	Vérifier odeur, couleur et aspect. Écarter les bardes jaunies. Déplier ou suspendre bardes et bardières hors de leur conditionnement.
Crépine	Laver et désinfecter soigneusement avant utilisation.
Persil, herbes, légumes, fruits	Laver soigneusement à plusieurs eaux. Désinfecter les herbes et légumes 5 minutes dans l’eau javellisée : 1 cuillère à dessert d’eau de Javel à 12° chl pour 25 L d’eau froide. Rincer abondamment, éventuellement à l’eau vinaigrée.
Ficelle	Ranger le rouleau en hauteur ou dans une boîte fermée, jamais à terre.
Lardoires et aiguilles	Nettoyer et désinfecter après usage, puis ranger dans un endroit propre, à l’abri des souillures.
Stockage des portions	Conserver à ≤ 4 °C en protégeant les portions par un film ou un papier, ou dans une zone dédiée. Parer l’aspect avant la mise en vitrine si nécessaire.
Préparation anticipée	Ne pas préparer les portions individuelles plus d’une journée à l’avance. Privilégier le tranchage devant le client lorsque les pratiques le permettent.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Plan de travail et denrées de décoration



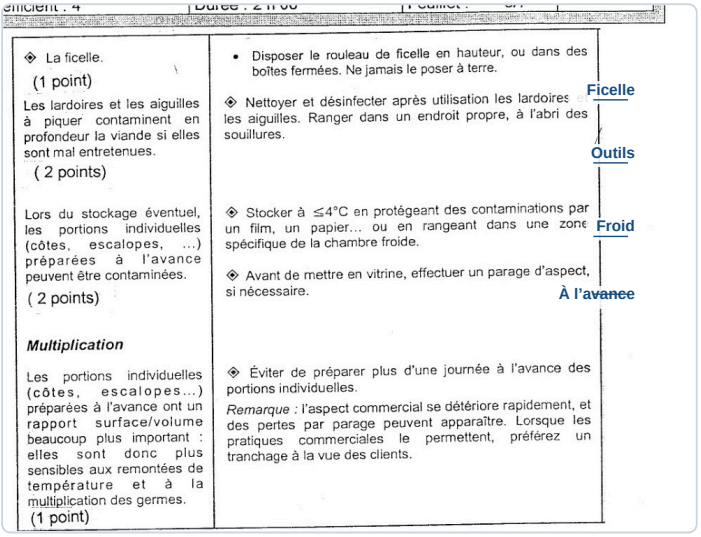
nécessaires en vue de garantir la qualité hygiénique. Les clients sont particulièrement sensibles aux conditions d'hygiène du travail effectué devant eux.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE
Contamination	
Les viandes peuvent être contaminées par les déchets de parage restés sur le plan de travail.	◈ Avant de commencer une nouvelle opération, racler si nécessaire le plan à l'aide d'une raclette (corne…). Essuyer la raclette avec un papier jetable. Nettoyer et désinfecter quotidiennement la raclette.
Les produits utilisés pour la décoration peuvent contaminer la viande. En particulier, elle peut être contaminée par :	◈ Veiller à la qualité des denrées utilisées pour la décoration :
◈ La barde,	• s'assurer de la parfaite qualité de la barde (odeur, couleur, aspect…). Ne pas utiliser de bardes jaunies. Éviter de laisser bardes et bardières dans les conditionnements (par exemple : les déplier ou les suspendre).
◈ La crépine,	• laver et désinfecter soigneusement la crépine avant utilisation : il est indispensable de se reporter à la fiche de bonnes pratiques matières premières « crépine ».
◈ Le persil, herbes, légumes ou fruits, (2 points)	• laver soigneusement, à plusieurs eaux, avant utilisation. • Désinfecter les légumes ou herbes utilisés pour la décoration. • *Méthode* : tremper dans de l'eau javellisée pendant 5 minutes : 1 cuillère à dessert d'eau de Javel à 12° chl pour 25 litres d'eau froide (soit 8 gouttes par litre). Rincer abondamment, si nécessaire à l'eau vinaigrée pour enlever l'odeur de chlore.

Plan

Décoration

Ficelle, outils et maîtrise des portions



◈ La ficelle. (1 point)	• Disposer le rouleau de ficelle en hauteur, ou dans des boîtes fermées. Ne jamais le poser à terre.
Les lardoires et les aiguilles à piquer contaminent en profondeur la viande si elles sont mal entretenues. (2 points)	◈ Nettoyer et désinfecter après utilisation les lardoires les aiguilles. Ranger dans un endroit propre, à l'abri des souillures.
Lors du stockage éventuel, les portions individuelles (côtes, escalopes, …) préparées à l'avance peuvent être contaminées. (2 points)	◈ Stocker à ≤4°C en protégeant des contaminations par un film, un papier… ou en rangeant dans une zone spécifique de la chambre froide.
	◈ Avant de mettre en vitrine, effectuer un parage d'aspect, si nécessaire.
Multiplication	
Les portions individuelles (côtes, escalopes…) préparées à l'avance ont un rapport surface/volume beaucoup plus important : elles sont donc plus sensibles aux remontées de température et à la multiplication des germes. (1 point)	◈ Éviter de préparer plus d'une journée à l'avance des portions individuelles. *Remarque* : l'aspect commercial se détériore rapidement, et des pertes par parage peuvent apparaître. Lorsque les pratiques commerciales le permettent, préférez un tranchage à la vue des clients.

Ficelle

Outils

Froid

À l'avance

✓ RÉPONSE À RETENIR

Propreté du plan et des outils, denrées de décoration maîtrisées, ficelle protégée, portions protégées à ≤ 4 °C et préparées au plus un jour à l'avance.

6. Les rendements

La question s'appuie sur un tableau de poids d'un bovin, de sa carcasse et des viandes obtenues aux différentes étapes. Il faut définir et calculer deux rendements utilisés en boucherie de détail, puis expliquer le taux de ressuage ou de réfaction.

Rendements de boucherie

Question a. Définir les deux rendements les plus utilisés en boucherie de détail et calculer leur pourcentage à partir du tableau. Le rendement à l'abattage est donné en exemple ; présenter les résultats à deux chiffres après la virgule, sans arrondir.

Le rendement commercialisable mesure la part de la carcasse facturée transformée en muscles prêts à la vente. Le rendement commercialisé mesure la part correspondant aux muscles effectivement vendus. Dans les deux cas, on divise le poids concerné par le poids de carcasse facturé, puis on multiplie par 100. Ici, la base commune est 353 kg ; les poids retenus sont 243 kg et 236 kg. Conformément à l'énoncé, les résultats sont tronqués à deux décimales, sans arrondi.

Calcul des rendements de boucherie

Rendement	Calcul	Résultat sans arrondi
Commercialisable	243 × 100 ÷ 353	68,83 %
Commercialisé	236 × 100 ÷ 353	66,85 %

Poids de carcasse facturé : 353 kg.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rendement commercialisable : 68,83 % ; rendement commercialisé : 66,85 %.

Taux de ressuage ou de réfaction

Question b. Expliquer les pertes prises en compte par le taux de ressuage ou de réfaction appliqué à l'abattoir, puis indiquer les taux mentionnés pour les bovins et les porcins.

Le taux de ressuage ou de réfaction est automatiquement appliqué à l'abattoir. Il tient compte de la perte de masse de la carcasse au cours du ressuage, en comparant son poids à chaud avec son poids après refroidissement. Les taux indiqués dans le corrigé sont fixés selon l'espèce. Cette réfaction traduit la diminution mesurée entre les deux pesées.

- Bovins : 2 %.
- Porcins : 2,5 %.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Taux de ressuage ou de réfaction

Espèce	Taux
Bovins	2 %
Porcins	2,5 %

Pertes entre carcasse chaude et carcasse froide.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pertes entre le poids chaud et le poids froid : bovins 2 % ; porcins 2,5 %.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2002)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de technologie du BP Boucher, session 2002, porte le code 22106 et E3-U31. Elle dure 2 h 00, avec un coefficient 4. Les six questions portent sur l'appréciation des carcasses, la maturation, l'anatomie bovine, les fraudes, l'hygiène et les rendements. Elles évaluent les connaissances réglementaires, la lecture de schémas, la prévention des risques et les calculs professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'état d'engraissement des carcasses bovines est classé sur une échelle de 1 à 5, de très faible à très fort.
- La maturation agit sur les composants musculaires et contribue aux qualités organoleptiques recherchées.
- Rendement en boucherie de détail = poids du produit considéré ÷ poids de la carcasse facturée × 100.
- Le taux de ressuage ou de réfaction tient compte de la perte de poids entre carcasse chaude et carcasse froide.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les catégories de graisse et localiser précisément les zones d'appréciation sur les deux faces du schéma.
- Séparer les effets de la maturation sur les fibres musculaires de ceux concernant le tissu conjonctif.
- Associer chaque danger d'hygiène à une mesure adaptée et respecter les consignes de nettoyage, désinfection et stockage.
- Choisir le bon numérateur et le bon dénominateur pour chaque rendement, puis respecter la consigne de calcul sans arrondir.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer un rendement de boucherie à partir du tableau ?

Divisez le poids correspondant au produit recherché par le poids de la carcasse facturée, puis multipliez par 100. Vérifiez que le numérateur correspond bien au rendement demandé et présentez le résultat selon la consigne de calcul.

Q : Quelle différence faut-il retenir entre fraude et falsification ?

La fraude repose notamment sur une désignation trompeuse ou une substitution sans transformation du produit. La falsification implique une modification ou une altération du produit, par ajout, retrait ou traitement non autorisé.

Q : Comment organiser son temps pour traiter les six questions ?

L'épreuve dure 2 h 00 et les six questions totalisent 40 points. Répartissez le temps selon les points attribués, réservez du temps aux calculs et à la relecture, et traitez aussi les schémas et le tableau d'hygiène.

Q : Que faut-il faire ressortir dans les réponses d'hygiène ?

Reliez chaque danger décrit à une mesure de maîtrise concrète. Précisez les gestes attendus pour les surfaces, les ustensiles, les denrées de décoration, la protection au froid et la préparation anticipée des portions.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2002/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2002 - 2-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.