



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

Académie de Lyon		Session 2002		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER				22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie				E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00		Feuillet :	1/10	

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen.

Ce sujet comporte deux parties :

1^{ère} partie : une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

2^{ème} partie : sous forme d'un document décrivant une ou des situations professionnelles.

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie		E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 2/10	

Le candidat répondra directement sur le sujet

1ère partie

Question n°1 : APPRECIATION DE LA CARCASSE

a) Citez les quatre catégories de graisse rencontrées au niveau des carcasses de bovins adultes.

-
-
-
-

b) Sur les schémas ci-dessous, localisez à l'aide de flèches, puis nommez les lieux d'appréciation de l'état d'engraissement.

FACE EXTERNE

FACE INTERNE



Académie de Lyon		Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER			22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie			E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet :	3/10	

c) Au plan réglementaire, les carcasses de bovins adultes sont classées entre autres par rapport à leur quantité de graisse :

1 - Indiquez comment se définit ce classement :

.....
.....

2 – Pour chaque classe, trouver l’adjectif qualificatif correspondant :

.....
.....
.....

Question n °2 : LA MATURATION DES VIANDES

La maturation est une phase post-mortem importante, connue des professionnels de la viande :

a) Donnez une définition de la maturation :

.....
.....

b) Durant cette maturation, que se passe-t-il au niveau :

1 - des fibres musculaires ?

.....
.....

2 - du tissu conjonctif ?.....

.....
.....
.....

Académie de Lyon		Session 2002		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER				22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie				E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00		Feuillet :	4/10	

c) A quelle température doit être réglée votre chambre froide.

1 - Afin de conduire à bien la maturation des carcasses entreposées ?

.....

2 - Par rapport à votre réponse, quelle est la durée de maturation optimum conseillée (la meilleure) pour :

- Un ART 8
- Un AVT5
- Un ½ veau
- Un agneau

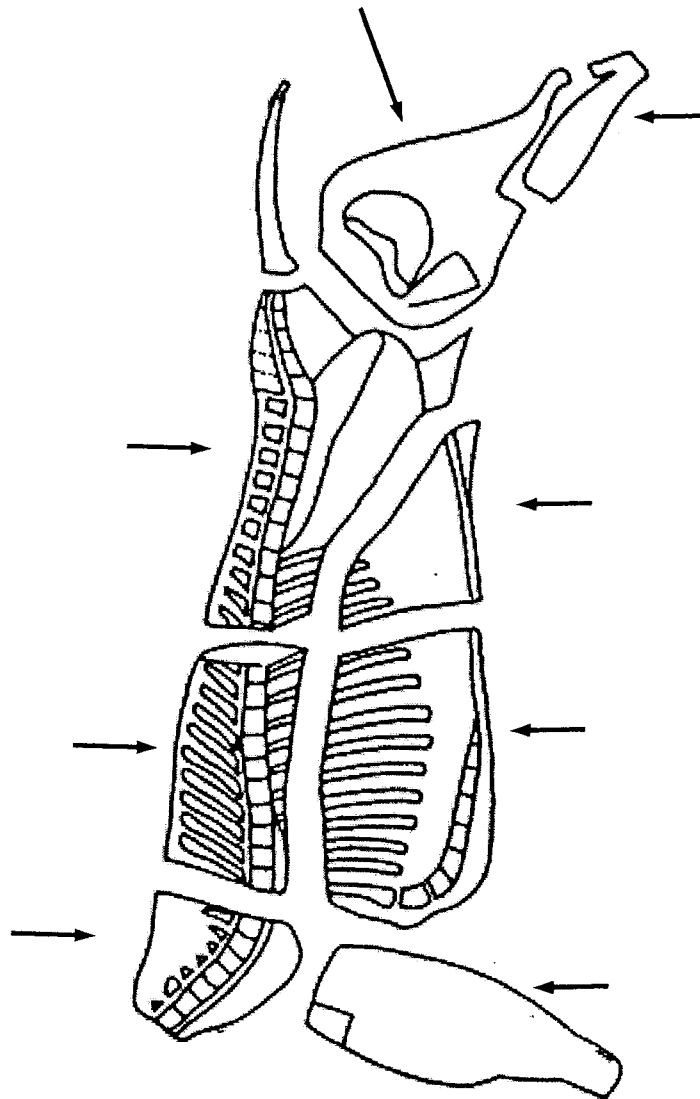
Question n °3 : ANATOMIE

a) Indiquez les noms scientifiques en français des muscles composant la hanche représentée ci-après :



Académie de Lyon		Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER			22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie			E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet :	5/10	

b) Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf schématisés ci-après :



Académie de Lyon		Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER			22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie			E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet :	6/10	

Question n °4 : LES FRAUDES

a) Donnez la signification de la fraude en boucherie :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Indiquez deux types de fraude :

.....

.....

.....

.....

.....

c) Donnez deux exemples de falsification :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les exemples ne doivent faire référence qu'à la boucherie

Académie de Lyon		Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER			22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie			E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet :	9/10	

Question n°6 : LES RENDEMENTS

a - Citez et définissez les deux rendements les plus utilisés en boucherie de détail, et calculez à partir de ce tableau de référence, le pourcentage de chacun.

A titre d'exemple, le rendement à l'abattage est au préalable calculé (2 chiffres après la virgule sans arrondir).

BOVIN	Avant abattage	640 kg
CARCASSE	• chaude	360 kg
	• froide	353 kg
	• avant découpe	344 kg
	• après découpe	243 kg
VIANDE	• cuisson rapide	126 kg
	• cuisson lente	110 kg
	• réellement commercialisée	236 kg

DEFINITION DU RENDEMENT	BASE DE CALCUL ET RÉSULTAT :
- <u>Exemple</u> : Rendement à l'abattage : $\frac{\text{Poids de la carcasse froide}}{\text{Poids vif de l'animal}} \times 100 = \%$	$\frac{353 \times 100}{640} = 55,15 \%$
1 - Rendement	
→	
2 - Rendement	
→	

Académie de Lyon		Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER			22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie			E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillelet :	10/10	

b - Un taux de réfaction aussi appelé taux de ressuage est appliqué obligatoirement à l'abattoir sur les carcasses.

De combien est-il, en pourcentage, pour les carcasses de :

◆ bovin :

◆ porcine :

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.