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.

Technologie

Session 2005 • Code sujet : **128CB05** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie de la boucherie bovine** (11 questions) **Page 3**

2. **Élevage bovin et qualité de la viande** (4 questions) **Page 10**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2005/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2005 - 3-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Technologie de la boucherie bovine

M. Durand, boucher à Paris, achète des carcasses de bœuf à Rungis et complète ses achats avec plusieurs morceaux. Les questions portent sur le classement, les races, les muscles, les informations d'abattoir, les M.R.S., les chambres froides et la maturation.

Question 1. Donner la définition des lettres et des chiffres du classement S.E.U.R.O.P. pour les deux carcasses proposées : Parthenaise classée D E.3 et Blonde d'Aquitaine classée C U 2.

Le classement comporte trois indications : la catégorie de l'animal, la conformation (de S, supérieure, à P, médiocre) et l'état d'engraissement (de 1, très maigre, à 5, très gras). D désigne une femelle ayant vêlé; C, un mâle castré. E signifie excellente conformation et U, très bonne. Le chiffre 3 indique un engraissement moyen; 2, un engraissement faible.

- D E.3 : femelle ayant vêlé, conformation excellente, engraissement moyen.
- C U.2 : mâle castré, très bonne conformation, engraissement faible.

Classements complétés

Question n°1 : Donner les définitions des lettres et chiffres du classement S.E.U.R.O.P. (3 points)

D : femelle ayant vêlé | E : excellente | 3 : moyen

D E 3 : D---------- E ---------- 3 ----------

C : mâle castré | U : très bonne | 2 : faible

C ---------- U ---------- 2 ----------

✓ RÉPONSE À RETENIR

D E.3 : femelle ayant vêlé, excellente, engraissement moyen. C U.2 : mâle castré, très bonne, engraissement faible.

Question 2. Compléter le tableau sur les qualités et les défauts de la race Parthenaise en indiquant le poids des carcasses, la situation géographique, la grosseur des os, le grain de viande, le rendement carcasse approximatif et la couleur de la robe.

Critère	Race Parthenaise
Poids des carcasses	Environ 350 à 400 kg
Situation géographique	Parthenay, Deux-Sèvres, Poitou
Grosseur des os	Fins
Grain de viande	Fin
Rendement carcasse	Environ 68 à 70 %
Couleur de la robe	Froment, avec muqueuses foncées

FormaV - document d'entraînement non officiel

La Parthenaise est une race à viande du Poitou. Sa carcasse est appréciée pour sa finesse d'ossature et de grain, ainsi que pour son bon rendement. Les poids et rendements sont des valeurs approximatives, susceptibles de varier selon l'animal et la conduite d'élevage.

Tableau Parthenaise complété

Poids des carcasses	350 à 400 kg
Situation géographique	Parthenay, Deux-Sèvres, Poitou
Grosseur des os	Os fins
Grain de viande	Grain fin
Rendement carcasse (approximatif)	Environ 68 à 70 %
Couleur de la robe	Froment, muqueuses foncées

✓ RÉPONSE À RETENIR

Parthenaise : 350 à 400 kg; origine poitevine; os et grain fins; rendement proche de 68 à 70 %; robe froment.

Question 3. Compléter le tableau pour le globe, le train de côtes et le collier basse côtes en indiquant le code et l'ossature de chaque morceau.

Le code est indiqué ici sous forme d'abréviation du morceau. L'ossature précise si le morceau est vendu avec ou sans os :

Morceau	Code	Ossature
Globe	GLO	Désossé
Train de côtes	TDC	Avec os
Collier basses côtes	CBC	Avec os

Le globe est désossé; le train de côtes et le collier basses côtes sont présentés avec leur ossature.

Tableau des morceaux complété

COLLIER BASSE COTES	..... GLO	.... Désossé .....
	TDC	Avec os
	CBC	Avec os

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

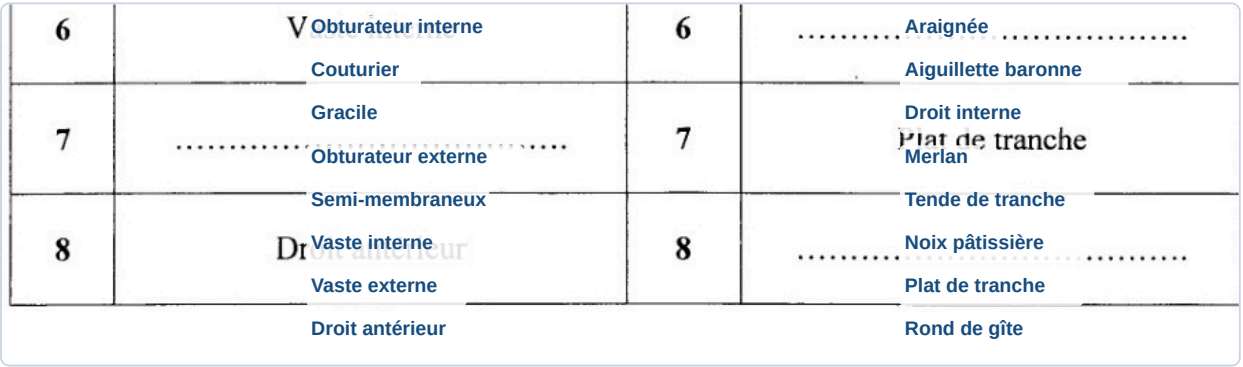
Globe : GLO, désossé. Train de côtes : TDC, avec os. Collier basses côtes : CBC, avec os.

Question 4. Désigner chacun des huit muscles du tableau par son appellation anatomique et son appellation usuelle, en complétant les appellations manquantes.

N°	Appellation anatomique	Appellation usuelle
1	Obturateur interne	Araignée
2	Couturier (sartorius)	Aiguillette baronne
3	Gracile	Droit interne
4	Obturateur externe	Merlan
5	Semi-membraneux	Tende de tranche
6	Vaste interne	Noix pâtissière
7	Vaste externe	Plat de tranche
8	Droit antérieur	Rond de gîte

Les appellations anatomiques nomment les muscles; les appellations usuelles sont les noms employés en boucherie.

Tableau des muscles complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

1 obturateur interne; 2 couturier; 3 gracile; 4 obturateur externe; 5 semi-membraneux; 6 vaste interne; 7 vaste externe; 8 droit antérieur.

Question 5. Citer les différentes informations apposées sur une carcasse de bovin à l'abattoir.

Les informations portées sur la carcasse assurent son identification, sa traçabilité, le contrôle sanitaire et son classement commercial. On relève notamment :

FormaV - document d'entraînement non officiel

- la marque de salubrité et le numéro d’agrément de l’abattoir;
- le numéro d’identification de l’animal;
- la catégorie, la conformation et l’état d’engraissement;
- les indications de provenance et d’abattage prévues par l’étiquetage.

Ces mentions permettent de relier la carcasse à l’animal et à l’établissement où il a été abattu.

Informations à inscrire sur les lignes de réponse

(1.5 points)

Marque de salubrité et agrément de l’abattoir

➢ .....

Identification de l’animal et traçabilité

➢ .....

Catégorie, conformation, engraissement et provenance .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Marque sanitaire et agrément; identification et traçabilité; catégorie; conformation; état d’engraissement; provenance et abattage.

Question 6. Donner la signification de M.R.S., nommer l’organisme habilité à autoriser le travail des carcasses concernées, nommer quatre M.R.S. et préciser les obligations des entreprises habilitées concernant les M.R.S., l’outillage et les matériels.

M.R.S. signifie « matériels à risque spécifiés ». Pour le bovin, on peut citer le crâne avec l’encéphale et les yeux, les amygdales, la moelle épinière et la colonne vertébrale avec les ganglions rachidiens. L’autorisation relevait des services vétérinaires départementaux (D.D.S.V.).

L’entreprise habilitée doit retirer et isoler les M.R.S. sans les mélanger aux viandes, les stocker dans des récipients identifiés et assurer leur traçabilité et leur élimination par une filière autorisée. L’outillage et les matériels réservés à cette opération doivent être identifiés, séparés des équipements de travail de la viande, puis nettoyés et désinfectés conformément aux règles sanitaires.

Réponses M.R.S. à inscrire

Question n°6 : Que signifie **M.R.S ?** **(1 point)**

.....

Matériels à risque spécifiés

Qu… e travail des carcasses avec **M.R.S** **(1 point)**

.....

No… **Services vétérinaires départementaux (D.D.S.V.)**

1.....

2.....

Crâne/encéphale/yeux; amygdales; moelle; colonne et ganglions

3.....

4.....

Quelles sont les obligations des entreprises habilitées tant en ce qui concerne les **M.R.S**, l’outillage que les matériels ? **(2 points)**

.....

Retrait séparé, matériels dédiés, nettoyage-désinfection, traçabilité et élimination autorisée

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

M.R.S. : matériels à risque spécifiés. Autorisation : D.D.S.V. Séparation, identification, traçabilité, outillage et matériels dédiés, nettoyage-désinfection et élimination réglementée.

Question 7. Indiquer trois critères de bon fonctionnement d'une chambre froide.

Trois critères simples permettent de vérifier le bon fonctionnement d'une chambre froide :

1. température stable, adaptée à la conservation des carcasses, généralement proche de 0 à 2 °C;
2. humidité relative suffisante, autour de 85 à 90 %, pour limiter le dessèchement;
3. circulation d'air régulière et homogène, sans condensation ni courant excessif.

La propreté de l'installation et l'absence de rupture de la chaîne du froid complètent ces contrôles.

Trois critères de fonctionnement

Température stable et adaptée

Humidité suffisante

Circulation d'air homogène

✓ RÉPONSE À RETENIR

Température stable proche de 0 à 2 °C; humidité d'environ 85 à 90 %; circulation d'air homogène.

a)

Question 8. Donner la définition de la maturation.

La maturation est l'évolution naturelle de la viande après l'abattage, pendant sa conservation au froid. Après la rigidité cadavérique, des enzymes agissent sur les protéines musculaires et assouplissent progressivement la structure de la viande. Cette évolution améliore surtout la tendreté et développe les qualités gustatives. Elle se déroule dans des conditions d'hygiène et de température maîtrisées.

Définition de la maturation

Question n°8 :

a) Donner la définition de la maturation : (2 points)

Évolution enzymatique post mortem au froid, après la rigidité cadavérique

Elle améliore la tendreté et les qualités gustatives

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Évolution enzymatique post mortem au froid qui attendrit la viande et développe ses qualités gustatives.

b)

Question 8. Citer les effets physico-chimiques de la maturation au niveau des fibres musculaires et du tissu conjonctif.

Au niveau des fibres musculaires, les enzymes dégradent progressivement certaines protéines des myofibrilles. Les structures liées à la rigidité se désorganisent, ce qui rend la viande plus tendre; le pH, abaissé après l'abattage, se stabilise. Le tissu conjonctif, lui, est peu modifié pendant la maturation : le collagène reste globalement résistant. Son évolution contribue donc peu à l'attendrissement, contrairement à la protéolyse des fibres.

Effets de la maturation

b) Citer les effets physico-chimiques de la maturation au niveau :

- Des fibres musculaires : **(3 points)**.....

Fibres : dégradation des protéines myofibrillaires, assouplissement et tendreté

.....

.....

.....

- Du tissu conjonctif : **(1 point)** .....

.....

Tissu conjonctif : collagène peu modifié

c) [illegible] chambre froide afin d'obtenir une maturation optimale des carcasses citées : **(4 points)**

Carcasse d'une génisse de 3 ans :.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fibres : protéolyse des myofibrilles et perte de rigidité. Tissu conjonctif : faible modification du collagène.

c)

Question 8. Donner la durée de conservation en chambre froide nécessaire à une maturation optimale pour une carcasse de génisse de 3 ans et une carcasse de vache de 7 ans.

La maturation doit être plus longue pour une carcasse âgée, dont les tissus sont généralement plus résistants. Pour une conservation au froid correctement maîtrisée, on retient environ 15 jours pour une génisse de 3 ans et 21 jours pour une vache de 7 ans. Il s'agit de durées indicatives : la température, l'hygiène, l'état de la carcasse et le résultat recherché influent également sur la maturation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Durées de maturation

Carcasse d'une vache de 7 ans :.....

Génisse de 3 ans : environ 15 jours

d) Citer 4 effets négatifs et leurs conséquences d'un mauvais fonctionnement d'une chambre froide : **(4 points)**

Vache de 7 ans : environ 21 jours

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Génisse de 3 ans : environ 15 jours. Vache de 7 ans : environ 21 jours.

d)

Question 8. Citer quatre effets négatifs d'un mauvais fonctionnement d'une chambre froide et préciser leurs conséquences.

Un mauvais réglage ou un défaut d'entretien peut altérer la viande de plusieurs façons :

- température trop élevée : multiplication microbienne et risque sanitaire;
- température trop basse : congélation partielle, puis perte de jus à la décongélation;
- air trop sec : dessèchement, croûtage et perte de poids;
- humidité excessive ou ventilation insuffisante : condensation et développement de moisissures ou de flores d'altération.

La viande peut alors perdre en qualité et devenir impropre à la vente.

Défauts de chambre froide et conséquences

.....

Température trop élevée : développement microbien

.....

Température trop basse : gel et perte de jus

.....

.....Humidité trop faible : dessèchement .....

.....

Humidité excessive ou air stagnant : condensation et altération

✓ RÉPONSE À RETENIR

Chaleur : risque microbien. Froid excessif : gel et perte de jus. Air sec : dessèchement. Humidité ou ventilation défaillante : condensation et altération.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Élevage bovin et qualité de la viande

Un article d'Alternative Santé paru en mars 2004 décrit différentes formes d'élevage bovin et leurs effets possibles sur la qualité de la viande. Les questions demandent d'exploiter le texte pour comparer les productions, analyser l'élevage industriel et discuter le label rouge, la race et les facteurs de non-qualité.

Question 1. Relever dans le texte les différentes productions issues de l'élevage bovin, puis choisir une production particulière et expliquer en quoi consiste son mode d'élevage.

Le texte distingue les veaux élevés sous la mère ou en atelier, les génisses, les bœufs, les taurillons et les vaches, notamment les vaches laitières réformées pour leur viande. Il évoque des animaux de races à viande ou laitières. Exemple : les taurillons sont élevés en stabulation, parfois entassés, fortement poussés et abattus vers 18 mois. Les veaux d'atelier sont séparés précocement de leur mère et engraissés avec des farines.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Productions : veaux, génisses, bœufs, taurillons et vaches destinées à la viande. Exemple : taurillons engraissés en stabulation et abattus vers 18 mois.

Question 2. À propos des taurillons issus de l'élevage industriel et de leur viande qui ne correspondrait pas au goût des Français, indiquer les raisons possibles et justifier la réponse.

Le texte donne plusieurs pistes pour expliquer le rejet de cette viande par les consommateurs français :

- Les taurillons sont élevés en stabulation, parfois entassés au point de se blesser.
- Ils sont fortement poussés et abattus jeunes, à 18 mois : leur viande peut donc différer de celle que les consommateurs connaissent.
- Cette production récente, développée avec des subventions, était principalement destinée à l'exportation parce qu'elle ne correspondait pas au goût français.

Le texte ne détaille pas les caractéristiques gustatives précises de la viande.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> L'élevage intensif, l'engraissement poussé et l'abattage à 18 mois donnent une viande peu conforme aux goûts français décrits dans le texte.

Question 3. Expliquer ce qu'est le Label rouge.

Le Label rouge est un signe officiel français qui atteste qu'un produit présente une qualité supérieure à celle d'un produit courant comparable. Cette qualité repose sur un cahier des charges définissant des exigences de production et des caractéristiques du produit, dont le respect est contrôlé. Le texte précise que les viandes labellisées sont globalement meilleures, mais que certaines viandes sans label peuvent aussi être de bonne qualité.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le Label rouge atteste, selon un cahier des charges contrôlé, d’une qualité supérieure à celle d’un produit courant comparable.

Question 4. Dire si l’identité de la race est un facteur de qualité, justifier la réponse et citer différents facteurs de non-qualité en s’appuyant sur le texte.

La race peut influencer les caractéristiques de la viande, mais elle ne suffit pas à garantir sa qualité. Le texte souligne que certaines viandes sans label sont bonnes et met en avant le rôle des conditions d’élevage et d’alimentation. Les facteurs de non-qualité cités sont :

- Entassement et blessures des taurillons en élevage intensif.
- Séparation précoce des veaux et engraissement avec des farines déséquilibrées.
- Vaches laitières épuisées par une forte production de lait.
- Rations hivernales trop riches en maïs et soja, au détriment de l’herbe.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La race ne garantit pas seule la qualité : élevage, bien-être, état des animaux et alimentation sont aussi déterminants.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de Technologie du BP Boucher, session 2005, code 128CB05, dure 2 heures et possède un coefficient 4. Elle comprend une première partie de technologie bouchère et une seconde partie d'analyse d'un article sur l'élevage bovin. Elle évalue les connaissances sur les carcasses, les morceaux, l'hygiène, la maturation et l'argumentation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le classement S.E.U.R.O.P. distingue la conformation de la carcasse de son état d'engraissement.
- M.R.S. signifie matières à risque spécifiées et désigne des parties soumises à des règles particulières de retrait et de gestion.
- La maturation est une évolution post mortem de la viande qui modifie notamment sa tendreté.
- La qualité de la viande peut dépendre de l'élevage, de l'alimentation et des conditions de conservation après l'abattage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les lettres de conformation des chiffres d'état d'engraissement dans le classement S.E.U.R.O.P.
- Compléter les correspondances entre les appellations anatomiques et usuelles sans confondre muscles et morceaux.
- Pour les M.R.S., traiter leur signification, l'autorisation, les exemples demandés et les obligations liées aux équipements.
- Dans l'étude de document, appuyer l'analyse et les opinions sur des éléments précis du texte.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter une réponse sur le classement S.E.U.R.O.P. ?

Définissez séparément les lettres et les chiffres en précisant à quelle caractéristique du classement ils se rapportent. Appliquez ensuite ces définitions aux deux exemples du sujet, sans confondre conformation et état d'engraissement.

Q : Que faut-il distinguer lorsqu'on traite la maturation de la viande ?

Présentez d'abord la définition de la maturation, puis ses effets sur les fibres musculaires et le tissu conjonctif. Indiquez enfin les durées demandées pour chacune des carcasses mentionnées dans le sujet.

Q : Comment gérer le temps et le barème de cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures. La première partie totalise 40 points d'après les points imprimés. Aucun barème n'est indiqué pour la seconde partie, donc ne supposez pas de pondération et répartissez votre temps entre les consignes.

Q : Comment répondre à l'étude sur l'élevage et la qualité de la viande ?

Relevez les informations utiles de l'article, puis distinguez les faits cités de votre analyse. Pour les questions d'opinion, adoptez une position claire, justifiez-la à partir du document et mentionnez plusieurs facteurs de qualité ou de non-qualité.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2005/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2005 - 3-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.