



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

		Session 2006	Code sujet : 276CB06
Examen : BP BOUCHER		U31	
Epreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	1/8

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen, ce sujet comporte deux parties :

Partie 1 : une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

Partie 2 : sous forme d'un document décrivant une ou des situations professionnelles.

Le candidat doit mobiliser ses connaissances liées à la profession, analyser la (ou les) situation(s) présentée(s) en argumentant et en justifiant son analyse.

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		2/8

BARÈME

1^{ère} PARTIE

- Q 1. 8 pts
- Q 2. 3 pts
- Q 3. 1,5 pts
- Q 4. 4 pts
- Q 5. 4 pts
- Q 6. 8 pts
- Q 7. 10 pts
- Q 8. 1,5 pts

TOTAL 40 pts

2^{ème} PARTIE

- 1- 6 pts
- 2- 4 pts
- 3- 4 pts
- 4 - 6 pts

TOTAL 20 pts X 2 / 40 pts

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		3/8

1 ère partie

Etude des principales races

Question n° 1 : Les bovins

- a) 0.5 x 6
b) 1 x 5 /8 pts

a) Différencier une race à viande d'une race laitière et d'une race mixte en donnant deux exemples se rapportant à chacune dans le tableau ci-dessous.

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine
Limousine	Prim holstein	Normande
Charolaise	Jersiaise	Pie Rouge de l'Est

b) Citer les cinq principales races bovines composant le cheptel français.

- Prim holstein
- Normande
- Pie Rouge de l'Est ou Montbéliarde
- Charolaise
- Limousine

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		4/8

Question n° 2 : Les ovins 0.5 x 6 /3 pts

a) Différencier une race à viande et d'une race laitière et d'une race lainière en donnant deux exemples se rapportant à chacune dans le tableau ci-dessous

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine
Charmoise	Lacaune	Mérinos de Rambouillet
Texel	Corse	Mérinos d'Arles

Question n° 3 : Les porcins 0.5 x 3 /1.5 pts

a) Citer trois principales races porcines :

- Large White
- Landrace Français
- Piétrain

		Session 2006	Code sujet : 276CB06
Examen : BP BOUCHER		U31	
Epreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	5/8

Les rendements /8 pts

Question n° 4 : Les principaux rendements (4pts)

- a) Un bovin adulte vivant de race charolaise pèse 780 kg après abattage sa carcasse pèse 468 kg

Donner le nom de ce rendement d'après la formule ci-dessous :

$$\frac{468 \times 100}{780} = 60 \% \longrightarrow \text{Rendement de la carcasse à l'abattage}$$

- b) Cette même carcasse de 468 kg après découpe et préparation fournit :

56.16 kg d'os,
79.56 kg de graisses et d'aponévroses,
332.28 kg de viande commercialisée.

Donner le nom de ce rendement d'après la formule ci-dessous :

$$\frac{332.28 \times 100}{468} = 71 \% \longrightarrow \text{Rendement de viande commercialisée}$$

Question n° 5 Les rendements de morceaux de coupe (4pts)

- a) Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pourcentage de rendement de chaque morceau et le pourcentage de rendement total :

Fiche rendement : AV5 de bœuf		
Poids réceptionné :	79.50 kg	
Produits	Poids	Pourcentage de rendement sur poids réceptionnés
Plat de côtes S/os	17.81 kg	22.40%
Collier S/P	9.84 kg	12.38%
Basses côtes	4.72 kg	5.94%
Macreuse à pot au feu S/P	3.97 kg	4.99%
Jarret S/os S/P	2.28 kg	2.87%
Paleron S/P	3.05 kg	3.84%
Jumeau S/P	1.93 kg	2.43%
Macreuse PAD	4.08 kg	5.13%
Bourguignon S/P	9.54 kg	12%
Surprise PAD	1.63 kg	2.05%
Total	58.85 kg	74.03%

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		6/8

b) Expliquer et justifier la différence de poids entre le poids de départ et le poids final

.....

.....

.....

.....

.....

Découpes de gros et demi-gros : coupes de détail a) 1 x 4

b) 0.5 x 8

/8 pts

Question n° 6 la réglementation relative aux dénominations

a) – Citer 4 noms de morceaux issus d'une coupe demi gros d'un avant de bœuf coupé droit à 5 côtes :

Morceaux issus d'une coupe demi-gros d'un avant de bœuf coupé droit à 5 côtes.
Raquette ou épaule levée en raquette
Gros bout de caparaçon
Basse côtes
Collier

b) – Citer 8 noms de morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :

Morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :
Gigot raccourci
Selle
Côtes filet
Carré couvert
Carré découvert
Collier
Epaule
poitrine

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		7/8

**Question n° 7 Les appellations anatomiques et bouchères
en français 1 x 10 /10 pts**

Compléter le tableau ci-dessous :

<u>Appellation nationale</u>	<u>Appellation anatomique</u>
Filet	<u>Grand psoas</u>
<u>Merlan d'épaule</u>	Grand rond
Dessous de tranche	<u>Droit interne</u>
<u>Jarret</u>	Extenseurs et fléchisseurs
Plat de tranche	<u>Vaste externe</u>
<u>Nerveux de gîte</u>	Gastrocnémiens
Araignée	<u>Obturateur interne</u>
<u>Rumsteck</u>	Fessiers : moyen /profond/ superficiel
Paleron	<u>Sous épineux</u>
<u>Bavette de flanchet</u>	Grand droit de l'abdomen

Les fondements de l'hygiène 0.5 x 3 /1.5 pts

Question n° 8 Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie

a) Citer et définir trois exemples d'auto-contrôles en boucherie

- Contrôle des surfaces avec boîtes de pétries (matériel, plan de travail, vitrine...)
- Contrôle des températures des carcasses à la réception au stockage au désossage, parage, ficelage, en vitrine réfrigérée.....
avec un thermomètre sonde et thermomètre enregistreur.
- Contrôle de la tenue professionnelle : changée tous les jours et complète calot, veste, pantalon, tablier et chaussures.
- Autres réponses pertinentes et réglementaires sont acceptées.

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		8/8

2^{ème} partie

Cette deuxième partie ne comporte pas de corrigé type puisque certaines réponses au questionnement seront différentes d'un candidat à l'autre.

Les « correcteurs » veilleront à ce que le candidat fasse bien état de connaissances technologiques en relation avec le diplôme visé (niveau IV) et à la justesse des réponses et explications données.

6 points seront attribués à la première question

4 points seront attribués à la seconde question

4 points seront attribués à la troisième question

6 points seront attribués à la quatrième question

Note sur 20 à multiplier par deux(/ 40 points)

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.