



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)

Session 2007		Code sujet : 320 CB 07	
<b>Sujet</b> BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/9	

### **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.

**LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.**

Séssion 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/9	

### 1<sup>ère</sup> Partie

**Question n°1. Les races bovines et la transformation de l'animal de boucherie. (4 points)**

Les races bovines Charolaises et Limousines sont des races très utilisées en boucherie.

Compléter le tableau ci-dessous.

Races	Département d'origine	Type	Couleur de la robe	Rendement moyen d'une carcasse d'une femelle de 2 à 3 ans
Charolaise				
Limousine				

**Question n°2. Les rendements. (3 points)**

En tant que boucher abattant, il vous arrive d'utiliser différents rendements vous permettant de vérifier la rentabilité de vos achats. Détaillez ci-dessous les trois principaux rendements (formules et commentaires).

\* ..... =  $\frac{\text{Poids de la carcasse}}{\text{Poids vif}} \times 100$

.....

.....

.....

Session 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/9	

\* ..... =  $\frac{\text{Poids des muscles commercialisables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}} \times 100$

.....

.....

.....

\* ..... =  $\frac{\text{Poids des muscles consommables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}} \times 100$

.....

.....

.....

**Question n°3. L'abattage et ses conséquences. (9 points)**

La saignée et l'éviscération sont des étapes importantes lors de l'abattage des bovins.

**3.1** Quelles sont les conséquences si ces deux opérations sont négligées ?

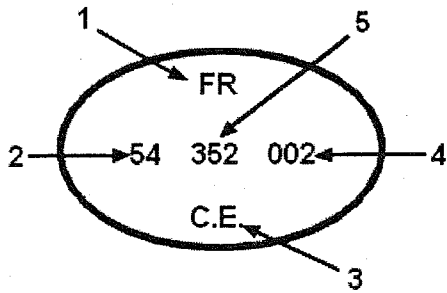
- .....
- .....

**3.2** Quelles sont les réactions qui affectent le muscle juste après l'abattage ?  
Comment nomme-t-on les trois états qui en résultent ?

- .....



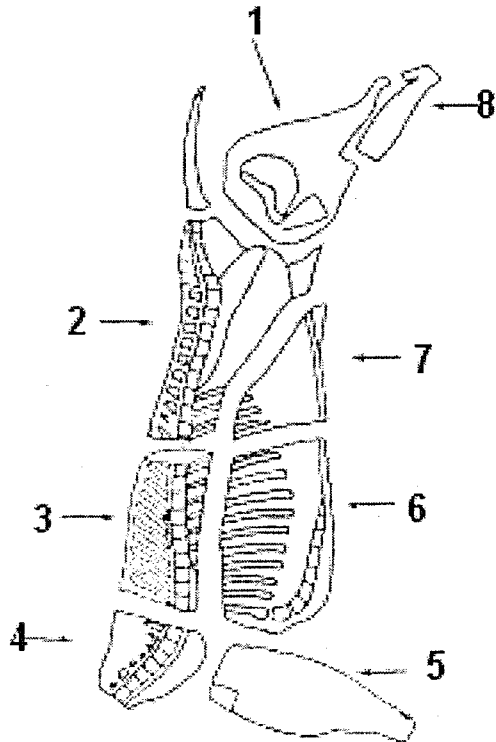
4.3 Compléter le schéma ci-dessous de l'estampille communautaire aperçue sur ces deux carcasses.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Question n°5. Découpes de gros et demi-gros / coupes de détail. (6 points)

5.1 Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf ci-dessous.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	



Séssion 2007		Code sujet : 320 CB 07	
<b>Sujet</b> BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 7/9	

**Question n°7. Les modes et la cuisson des viandes. (4 points)**

7.1 Quels sont les buts de la cuisson en général ?

.....

.....

7.2 Lors de la cuisson, citer 3 transformations ou modifications physiques et chimiques de la viande, sous l'action de la chaleur ?

- .....
- .....
- .....

7.3 A partir des différents types de cuisson présentés ci-dessous, donnez pour chacun d'eux, un mode de cuisson correspondant.

Types	Modes de cuisson
Cuisson par concentration	
Cuisson par expansion	
Cuisson mixte	





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.