



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 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/10	

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.

Prévoir une règle graduée

Session 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/10	

1^{ère} partie

1) Évolution du pH sur la viande :

(7 points)

a) Donner les valeurs de pH correspondant à l'évolution après l'abattage.

- pH de l'animal vivant :
- pH de la viande à l'état pantelant :
- pH de la viande à l'état rigide :
- pH de la viande à l'état rassis :
- pH de la viande putréfiée :

b) Pourquoi le glycogène fait-il baisser le pH de la viande après l'abattage de l'animal ?

.....

.....

.....

c) Le pH d'une viande maturée doit-il être basique, acide ou neutre ?

.....

d) Quelles seront les conséquences organoleptiques d'une viande crue maturée dont le pH sera particulièrement bas (5,2) ?

- sur la couleur :
- sur le pouvoir de rétention d'eau :
- sur l'aspect :

Session 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/10	

e) Quelles seront les conséquences organoleptiques d'une viande crue maturée dont le pH sera particulièrement haut (6,2) ?

- sur la couleur :
- sur le pouvoir de rétention d'eau :
- sur l'aspect :

2) Appréciation des carcasses :

(6 points)

a) Donner le classement qui sera attribué à une carcasse de veau

- de couleur rosée claire :
- de très bonne conformation :
- d'état d'engraissement couvert :

b) Indiquer pour ce bovin la signification du classement suivant :

	Critère d'appréciation	Qualificatif du classement
<u>C</u>		
R		
2		

Session 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/10	

c) Citer sur une carcasse de veau, trois points d'observation qui vous permettront d'apprécier la couleur de la viande.

-
-
-

3) Les techniques de conditionnement et de conservation :

(10 points)

a) Concernant les différents types de conditionnement des viandes que l'on trouve dans les G.M.S., compléter le tableau ci-dessous

(1 point par réponse, soit sur 8 points au total) :

Types de conditionnement	Températures de conservation	Dates limites de consommation (D.L.C.)
Viande en barquette filmée		
Viande en barquette sous atmosphère protectrice		
Viande en barquette sous vide		
Viande surgelée conditionnée et emballée		

b) Les instruments de pesage :

Citer dans le tableau ci-dessous la périodicité des vérifications des balances de boucherie ?

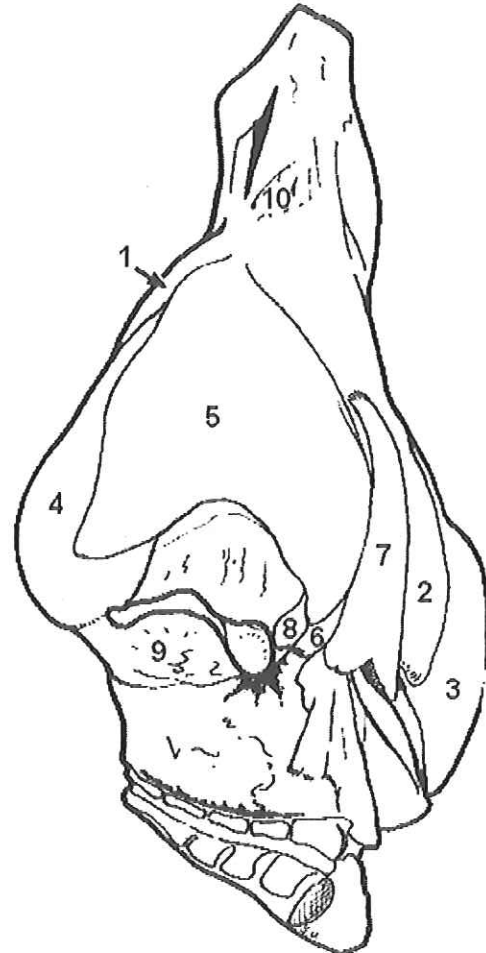
(1 point par réponse, soit sur 2 points au total)

Balance de moins de 30 kg	
Balance de plus de 30 kg	

8

4) Appellations anatomiques et bouchères : (6 points)

a) A partir de la cuisse de bœuf représentée ci-dessous, énumérez les appellations bouchères de chaque morceau identifié par un numéro, et citez l'appellation anatomique correspondante. (5 points)



numéro	Appellation bouchère du morceau	Nom anatomique du muscle
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Session 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/10	

b) Quel sigle utilise t-on en boucherie pour définir la cuisse de bœuf avec hanche ? : (1 points)

.....

5) Découpe de gros et demi-gros (4points)

A partir des carcasses ou pièces de gros ci-dessous, effectuez une découpe de votre choix en deux morceaux afin de reconstituer celui-ci (ex : **Rosbif d'agneau** = culotte + demi rosbif).

ART3 =+.....

Carcasse d'agneau =+.....

Pan de veau =+.....

Cuisse de bœuf (B.C.U) =.....+.....

Session 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 7/10	

6) L'abattage et ses conséquences. (7 points)

- a) Expliquer ci-dessous l'intérêt de prendre un minimum de précautions durant le transport, la stabulation des animaux vivants avant l'abattage. (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- b) Sur une chaîne d'abattage quelle est l'étape qui précède et qui suit l'estampillage de la carcasse ?

Etape précédente : (0,5 point)

Etape suivante : (0,5 point)

- c) Que deviennent les viandes non estampillées ? (3 points)

.....

.....

.....

2007

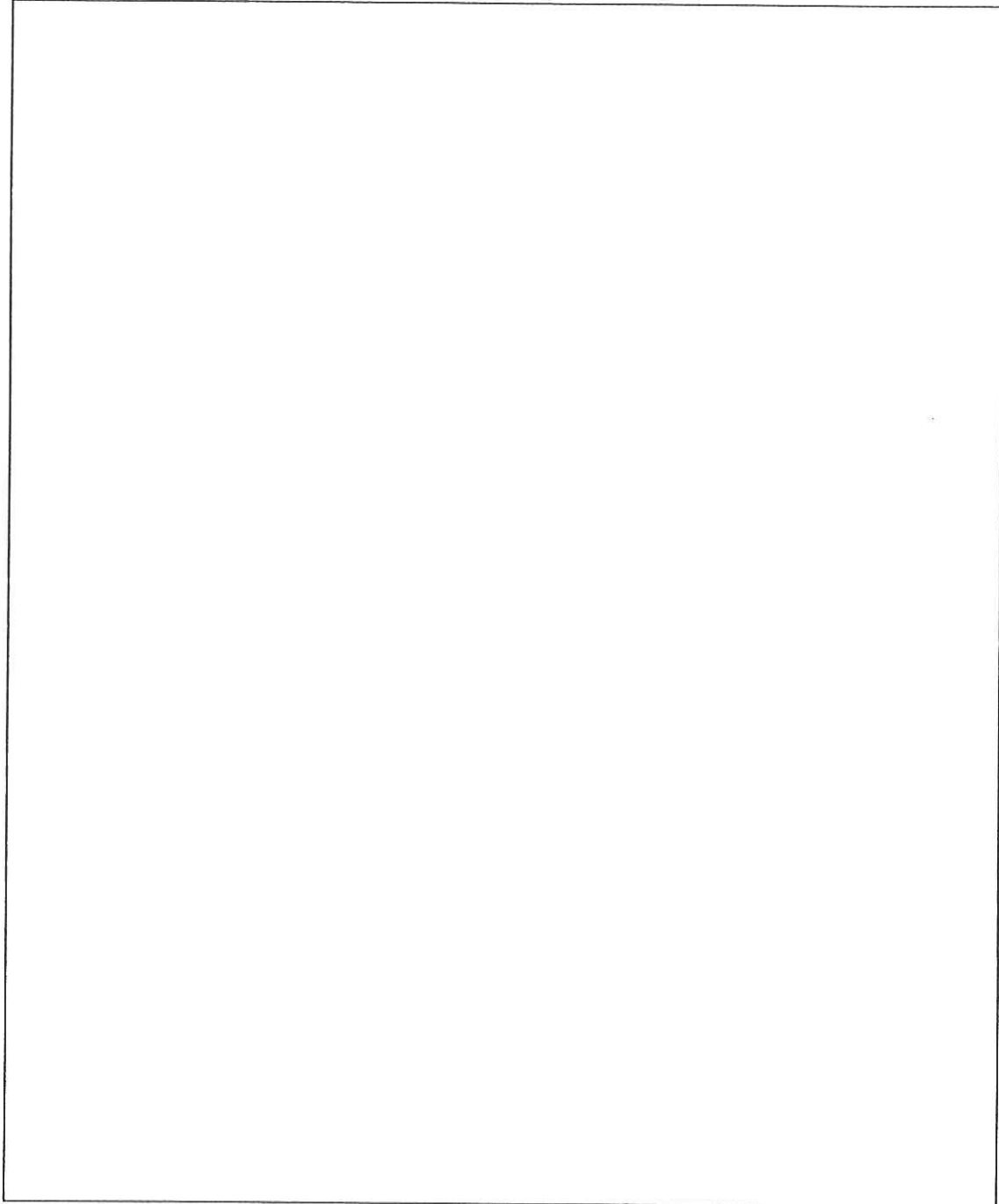
Session 2007		323CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 10/10	

Annexe :

ACCES LIVRAISON

10 m

12 m



PARKING CLIENTELE

Echelle 1 m = 1,5 cm

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.