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 2008 • Code sujet : **326CB07** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Technologie en boucherie : appréciation des carcasses, dessiccation, anatomie, fraudes et hygiène (12 questions) **Page 3**

2. Le bœuf britannique revient sur la pointe des pieds (4 questions) **Page 7**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 9**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2008/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2008 - 2-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Technologie en boucherie : appréciation des carcasses, dessiccation, anatomie, fraudes et hygiène

Cette partie évalue les connaissances professionnelles sur l'appréciation des carcasses ovines, la dessiccation de la viande et l'anatomie de l'épaule de bœuf. Elle porte également sur les fraudes alimentaires et l'hygiène, notamment les facteurs de contamination et l'inspection des viandes.

Question n°1 : appréciation des carcasses

Question 1-1. Citer les six différentes appellations des ovins.

Les appellations distinguent les jeunes ovins, l'antenais et les adultes mâle et femelle.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Agnelet ou agneau de lait, agneau blanc, agneau gris, antenais, bélier, brebis.

Question 1-2. Citer trois lieux d'observation de l'état d'engraissement d'une carcasse d'agneau.

L'état d'engraissement s'observe à différents endroits de la carcasse, où les dépôts graisseux sont visibles.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Gras de rognon, grappé des côtes, graisse de couverture.

Question 1-3. Citer trois lieux d'observation de la conformation d'un agneau de boucherie.

La conformation s'apprécie selon le développement et les proportions des principales régions de la carcasse. Trois repères suffisent.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Forme du gigot, largeur du coffre, longueur de la carcasse.

Question n°2 : la dessiccation

Question 2-1. Donner votre définition de la dessiccation.

La dessiccation est la perte d'une partie de l'eau contenue dans la viande. Elle entraîne notamment une diminution de son poids.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Perte d'eau de la viande entraînant une perte de poids.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2-2. Expliquer comment réduire l'incidence de la dessiccation : indiquer la mesure à prendre au niveau de l'abattage, citer deux critères de conservation en chambre froide et donner deux solutions concernant les techniques de travail en boucherie.

1. À l'abattage, refroidir les carcasses aussitôt.
2. En chambre froide, régler l'hygrométrie entre 80 et 85 % et la température entre 0 et 4 °C. Le brassage de l'air indiqué est de 20 à 30 fois par heure.
3. En boucherie, protéger les coupes de gros ou les morceaux de détail et effectuer coupe, désossage et parage au plus près de la commercialisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refroidissement immédiat ; chambre froide à 80-85 % d'hygrométrie et 0-4 °C ; protéger les viandes et travailler au plus près de la vente.

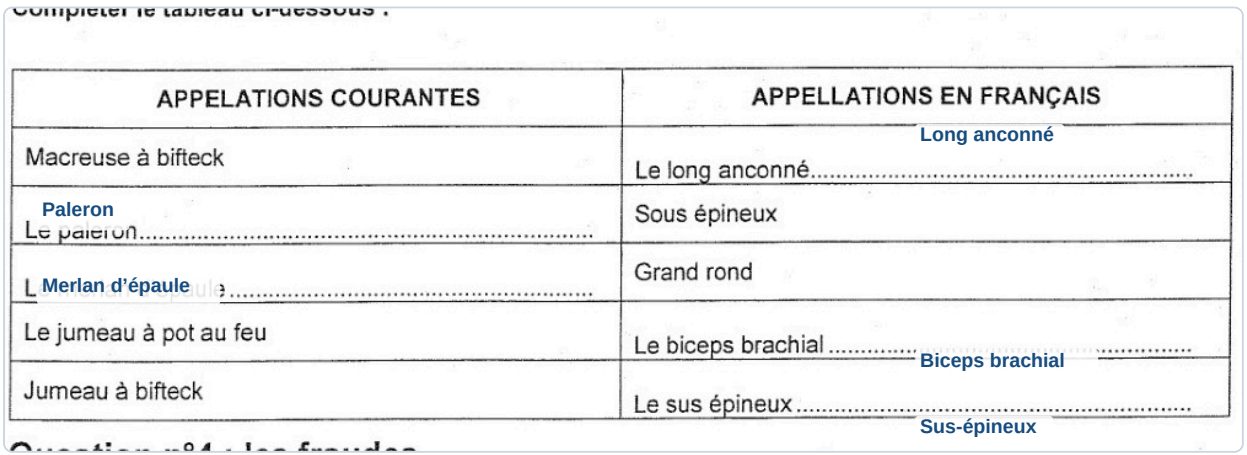
Question n°3 : anatomie d'une épaule de bœuf

Question 3. Compléter le tableau en associant les appellations courantes des morceaux de l'épaule de bœuf à leurs appellations en français, et réciproquement.

Voici les correspondances entre les appellations courantes et les noms anatomiques français, dans l'ordre du tableau.

Appellation courante	Appellation en français
Macreuse à bifteck	Long anconné
Paleron	Sous-épineux
Merlan d'épaule	Grand rond
Jumeau à pot-au-feu	Biceps brachial
Jumeau à bifteck	Sus-épineux

Tableau d'anatomie complété



FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Macreuse à bifteck : long anconné ; paleron : sous-épineux ; merlan d'épaule : grand rond ; jumeau à pot-au-feu : biceps brachial ; jumeau à bifteck : sus-épineux.

Question n°4 : les fraudes

Question 4-1. Dans le contexte de la loi du 1er août 1905, expliquer ce qu'est une fraude.

Il y a fraude ou tromperie lorsqu'une désignation fausse, écrite ou orale, conduit à vendre une denrée qui n'est pas conforme aux qualités qui lui sont normalement reconnues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vendre une denrée non conforme à ses qualités normalement reconnues en recourant à une désignation fausse.

Question 4-2. Citer deux exemples de fraudes en boucherie.

La fraude peut notamment porter sur l'espèce annoncée ou sur l'origine déclarée de la viande.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Substituer une espèce à celle annoncée ; déclarer une origine fausse.

Question 4-3. Expliquer ce qu'est une falsification.

La falsification est une action volontaire visant à modifier frauduleusement une denrée. L'exemple donné dans le corrigé est le traitement d'une viande altérée avec des produits toxiques pour la « rafraîchir ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Traiter volontairement une viande altérée avec des produits toxiques pour la faire paraître fraîche.

Question n°5 : hygiène

Question 5-1. Citer les cinq facteurs de contamination des viandes en laboratoire désignés par les 5 M.

Les cinq sources de contamination à examiner sont :

- la matière première ;
- le matériel ;
- les manipulateurs ou la main-d'œuvre ;

FormaV - document d'entraînement non officiel

- la méthode de travail ;
- le milieu de travail.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Matière première, matériel, main-d’œuvre, méthode de travail, milieu de travail.

Question 5-2. Nommer le service chargé de vérifier la salubrité des viandes.

Le corrigé de l’épreuve désigne la Direction des services vétérinaires comme service chargé de cette vérification.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Direction des services vétérinaires (DSV).

Question 5-3. Citer trois lieux où s’exerce l’inspection des viandes.

L’inspection des viandes s’exerce à différents stades de la filière. Trois lieux mentionnés dans le corrigé sont les abattoirs, les boucheries et les marchés aux bestiaux.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Abattoirs, boucheries, marchés aux bestiaux.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Le bœuf britannique revient sur la pointe des pieds

Un article du Monde daté du 16 mai 2006 décrit la reprise des échanges de bœuf britannique avec la France, les importations et certains débouchés commerciaux. À partir de ce document, le candidat traite de l'information sur l'origine des viandes, de la mention « Viandes françaises » et des perspectives commerciales de la viande anglaise.

Information sur l'origine

Question 1. Préciser les obligations du boucher détaillant concernant les informations sur l'origine des viandes et produits carnés à donner aux services chargés des contrôles et aux clients.

Le boucher détaillant doit pouvoir justifier l'origine auprès des services de contrôle et informer clairement ses clients. Les éléments à conserver et à communiquer sont :

- le numéro ou code de référence ;
- les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal ;
- le numéro d'agrément de l'abattoir ;
- le nom de la boucherie où l'animal est découpé.

Ces informations assurent la traçabilité de la viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Référence, pays de naissance, d'élevage et d'abattage, numéro d'agrément de l'abattoir et nom de la boucherie de découpe.

« Viandes françaises »

Question 2-1. Indiquer les renseignements apportés par la mention « Viandes françaises ».

La mention « Viandes françaises » renseigne sur le parcours de l'animal avant la commercialisation : elle signifie que l'animal est né en France, qu'il y a été élevé et qu'il y a été abattu. Elle concerne donc trois étapes distinctes de son origine. Elle ne précise pas, à elle seule, sa race, son alimentation, ses conditions d'élevage ni les caractéristiques de la viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'animal est né, a été élevé et a été abattu en France.

Question 2-2. Évaluer si la mention « Viandes françaises » suffit, à elle seule, à donner des garanties au client. Justifier votre réponse et présenter éventuellement d'autres propositions.

Cette mention apporte une indication utile sur le pays de naissance, d'élevage et d'abattage, mais elle ne suffit pas à garantir à elle seule la qualité de la viande ou ses conditions de production. Pour mieux informer le client, le boucher peut compléter l'affichage avec des éléments vérifiables :

- les informations de traçabilité et la référence du lot ;

FormaV - document d'entraînement non officiel

- la race, l’alimentation ou le mode d’élevage, lorsque ces renseignements sont fiables ;
- les signes officiels de qualité applicables.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non, l’origine française seule ne garantit pas la qualité ; il faut la compléter par des informations fiables et vérifiables.

Perspectives commerciales

Question 3. Au regard des efforts de communication réalisés sur les races bouchères françaises, donner un avis argumenté sur la possibilité que la viande anglaise reprenne la place qu’elle occupait dix ans auparavant.

La viande britannique peut regagner des débouchés : l’article évoque une production française insuffisante, des cours élevés et la vente de bovins à des bouchers travaillant avec des restaurants haut de gamme. Des détaillants en commercialisent aussi. Ces éléments rendent un retour possible, sans garantir qu’elle retrouvera sa place d’il y a dix ans.

La communication sur les races bouchères françaises peut soutenir la préférence des consommateurs pour la viande française. La viande britannique devra donc convaincre par son prix, sa qualité et une information rassurante sur son origine et sa traçabilité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un retour est possible, mais retrouver l’ancienne place dépendra des prix, de la qualité et de la confiance des clients.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2008)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Technologie du BP Boucher, session 2008, code 326CB07, d'une durée de 2 h 00 et de coefficient 4. Deux parties associent connaissances de technologie bouchère et analyse d'un article sur le retour du bœuf britannique. Le sujet traite l'appréciation des carcasses, la conservation, l'anatomie, les fraudes, l'hygiène, la traçabilité et l'origine des viandes, puis demande des réponses argumentées sur l'information au consommateur et les perspectives commerciales.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La dessiccation est une perte d'eau de la viande qui entraîne une perte de poids.
- La conservation au froid dépend notamment de la température, de l'hygrométrie et du brassage de l'air.
- Les 5 M sont la matière première, le matériel, la main-d'œuvre, la méthode et le milieu.
- Dans le sujet, « Viandes françaises » signifie que l'animal est né, élevé et abattu en France.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour l'engraissement et la conformation, distinguer les observations demandées et respecter le nombre de lieux à citer.
- Pour la dessiccation, organiser la réponse selon l'abattage, l'entreposage en chambre froide et les pratiques de travail.
- Dans le tableau anatomique, vérifier chaque correspondance entre appellation courante et appellation en français.
- Pour les questions d'analyse, justifier les avis et proposer des informations concrètes adaptées au client.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter une réponse sur la réduction de la dessiccation ?

Organisez la réponse selon les étapes demandées : refroidissement après l'abattage, critères de conservation en chambre froide, puis solutions relevant du travail en boucherie. Respectez le nombre de critères et de solutions explicitement demandé.

Q : Quels éléments faut-il associer aux 5 M en hygiène ?

Les cinq facteurs sont la matière première, le matériel, les manipulateurs ou la main-d'œuvre, la méthode de travail et le milieu de travail. Citez les cinq éléments et veillez à ne pas en oublier ou remplacer un.

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

L'épreuve dure deux heures et le sujet indique un coefficient 4. Les points affichés totalisent 40 pour chaque partie : répartissez le temps entre les questions courtes et les réponses argumentées de la partie documentaire.

Q : Que faut-il montrer dans les réponses argumentées de la deuxième partie ?

Le sujet indique que les réponses seront appréciées selon leur pertinence. Appuyez-vous sur l'article, distinguez les renseignements sur l'origine des garanties complémentaires possibles et développez un raisonnement cohérent sur l'avenir de la viande anglaise.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2008/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2008 - 2-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.