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.

Épreuve : Technologie

Session 2010 • Code sujet : **133BL08 - E3-U31** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie des viandes, découpes, anatomie et classement des carcasses** (11 questions) **Page 3**

2. **Labels, certification, traçabilité et choix d'une race bovine** (5 questions) **Page 9**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2010/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2010 - 3-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Technologie des viandes, découpes, anatomie et classement des carcasses

Cette partie aborde les effets du stress avant l'abattage, l'excitation électrique, les rendements, les cuissons et la conservation des viandes. Elle porte aussi sur les morceaux de demi-gros, l'anatomie bouchère, les documents d'identification et le classement d'une carcasse.

La transformation de l'animal

Question 1. Indiquer les conséquences possibles du stress avant l'abattage sur la viande.

Le stress avant l’abattage peut entraîner une mauvaise conservation, une couleur sombre et un aspect flasque peu vendeur. La viande perd alors de sa valeur commerciale.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Mauvaise conservation, couleur sombre et aspect flasque peu vendeur.

Question 2. Préciser l'objectif principal de l'excitation électrique appliquée aux carcasses sur la ligne d'abattage et expliquer son but.

L’excitation électrique accélère la disparition de l’ATP dans les muscles. Elle a pour but d’accélérer aussi la chute du pH après l’abattage.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Accélérer la disparition de l’ATP et la chute du pH musculaire.

Les rendements

Question 3. Citer les pourcentages moyens de dessiccation entre l'abattage et la consommation pour le bœuf, le veau et l'agneau, puis les inscrire dans le tableau.

Les pourcentages moyens de dessiccation entre l’abattage et la consommation sont :

Viande	Dessiccation moyenne
Bœuf	7 %
Veau	8 %
Agneau	10 %

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Bœuf : 7 % ; veau : 8 % ; agneau : 10 %.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4. Citer trois actions à conduire pour limiter la dessiccation des viandes.

Pour limiter la dessiccation, il faut éviter un dégraissage ou un épluchage trop important, assurer une bonne ventilation et une hygrométrie adaptée en chambre froide, et bien ranger les carcasses et les quartiers.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parage modéré, ventilation et hygrométrie adaptées, bon rangement des carcasses et quartiers.

Les cuissons

Question 5. Décrire le comportement des tissus conjonctifs et des fibres de collagène au contact de la chaleur, en distinguant la cuisson sèche de la cuisson humide.

Vers 60 °C, les fibres de collagène se raccourcissent. En cuisson sèche, elles se déforment nettement et la trame conjonctive durcit. En cuisson humide, elles se contractent d'abord, puis se transforment en gélatine après 2 à 3 heures, ce qui réduit leur dureté.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson sèche : durcissement. Cuisson humide prolongée : transformation du collagène en gélatine et diminution de la dureté.

La conservation des viandes

Question 6. Citer quatre bonnes pratiques permettant de limiter les pertes d'eau, ou exsudat, lors de la décongélation.

Pour limiter l'exsudat lors de la décongélation :

1. Congeler rapidement, afin de former de petits cristaux de glace.
2. Décongeler lentement, pour favoriser la réabsorption de l'eau par les tissus.
3. Limiter la durée de conservation après congélation.
4. Positionner les morceaux pour que l'exsudat s'écoule le moins possible par les surfaces de coupe.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Congélation rapide, décongélation lente, conservation courte et positionnement limitant l'écoulement par les coupes.

FormaV - document d'entraînement non officiel

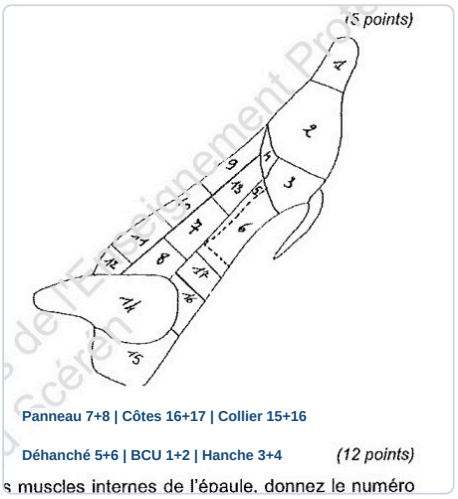
Les différentes parties

Question 7. À l'aide du croquis, définir à l'aide des numéros les morceaux de coupe de demi-gros suivants : panneau, train de côtes, collier basse-côte, déhanché, BCU et hanche.

Les morceaux de coupe de demi-gros correspondent aux regroupements de numéros suivants :

Morceau	Numéros
Panneau	7 + 8
Train de côtes	16 + 17
Collier basse-côte	15 + 16
Déhanché	5 + 6
BCU	1 + 2
Hanche	3 + 4

Repères des morceaux de demi-gros



✓ RÉPONSE À RETENIR

Panneau : 7 + 8 ; train de côtes : 16 + 17 ; collier basse-côte : 15 + 16 ; déhanché : 5 + 6 ; BCU : 1 + 2 ; hanche : 3 + 4.

Appellations anatomiques

Question 8. À partir du schéma des muscles internes de l'épaule, donner le numéro correspondant au sus-épineux, au long anconé, à l'accessoire du long anconé, au sous-scapulaire, à l'anconé interne et au grand rond.

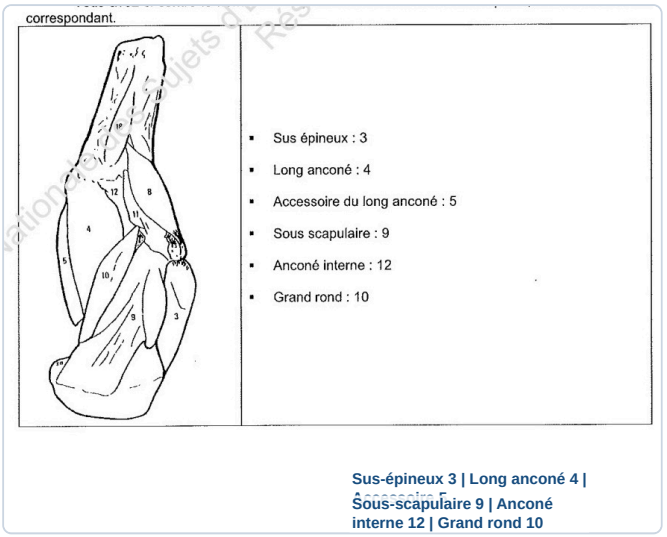
Les numéros des muscles internes de l'épaule sont :

1. Sus-épineux : 3

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Long anconé : 4
3. Accessoire du long anconé : 5
4. Sous-scapulaire : 9
5. Anconé interne : 12
6. Grand rond : 10

Repères des muscles internes de l’épaule



Sus-épineux 3 | Long anconé 4 | Accessoire 5 | Sous-scapulaire 9 | Anconé interne 12 | Grand rond 10

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sus-épineux : 3 ; long anconé : 4 ; accessoire : 5 ; sous-scapulaire : 9 ; anconé interne : 12 ; grand rond : 10.

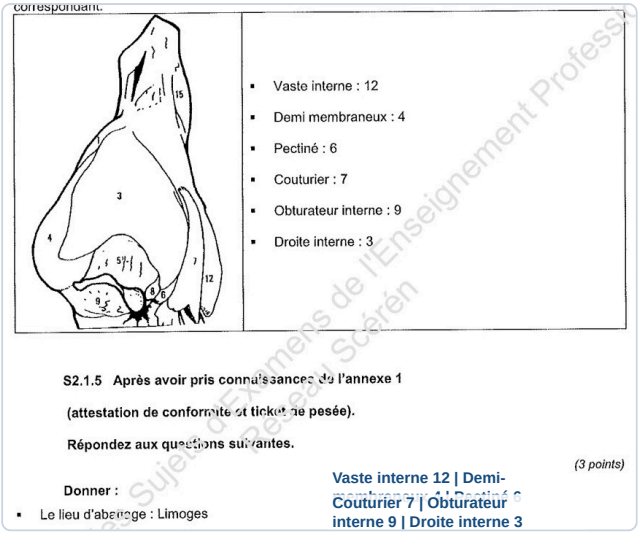
Question 9. À partir du schéma des muscles internes de la cuisse, donner le numéro correspondant au vaste interne, au demi-membraneux, au pectiné, au couturier, à l'obturateur interne et à la droite interne.

Correspondance des muscles internes de la cuisse :

Muscle	Numéro
Vaste interne	12
Demi-membraneux	4
Pectiné	6
Couturier	7
Obturateur interne	9
Droite interne	3

FormaV - document d'entraînement non officiel

Repères des muscles internes de la cuisse



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vaste interne : 12 ; demi-membraneux : 4 ; pectiné : 6 ; couturier : 7 ; obturateur interne : 9 ; droite interne : 3.

Annexe 1 : attestation de conformité et ticket de pesée

Question 10. Après avoir pris connaissance de l'annexe 1, donner le lieu d'abattage, le nom de l'éleveur et le sexe de l'animal.

L'annexe 1 indique que l'animal a été abattu à Limoges. L'éleveur est le GAEC Redon et l'animal est de sexe masculin.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lieu d'abattage : Limoges ; éleveur : GAEC Redon ; sexe : masculin.

Classement de la carcasse

Question 11. Traduire le classement de la carcasse indiqué sous la forme 2.U.3, en précisant ce que désigne chacun des trois éléments.

Le classement 2.U.3 indique la couleur de la viande, la conformation musculaire et l'état d'engraissement :

Élément	Signification
2	Couleur : rosé clair
U	Conformation musculaire : très bonne
3	État d'engraissement : moyen

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

2 : couleur rosé clair ; U : conformation très bonne ; 3 : état d’engraissement moyen.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Labels, certification, traçabilité et choix d'une race bovine

Cette partie s'appuie sur l'éditorial de l'annexe 2, consacré aux contraintes et aux intérêts des labels en période de crise. Les questions portent sur les garanties, la réglementation, la traçabilité et les caractéristiques d'une viande labellisée, puis demandent au candidat de justifier son avis sur la race limousine.

Question 1. À partir de l'éditorial de l'annexe 2, détailler et argumenter les éléments montrant comment un label peut associer des qualités gustatives particulières et des productions traditionnelles, tout en sensibilisant les consommateurs.

Le cahier des charges permet d'associer des garanties de production à des qualités recherchées. L'éditorial cite notamment :

- des garanties sur la santé, la sécurité, la provenance et l'alimentation ;
- un goût et une qualité gustative particuliers ;
- la sauvegarde d'une culture et de traditions de production.

En rendant ces critères visibles, le label aide le consommateur à comprendre l'origine et le mode de production de la viande. Il le sensibilise ainsi aux choix liés à ses achats et à la préservation des pratiques traditionnelles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le label associe garanties de production, goût et qualité, tout en valorisant les cultures et traditions et en informant le consommateur.

Question 2. Citer et expliquer la réglementation applicable aux viandes labellisées ou certifiées.

L'usage des termes « label » et « certifié » est réglementé. Seuls les produits alimentaires qui respectent un cahier des charges et sont contrôlés par un organisme indépendant peuvent en bénéficier. L'étiquetage doit indiquer les coordonnées de cet organisme.

Le terme « label » désigne une qualité supérieure reconnue selon des critères définis. La certification atteste uniquement le respect d'un cahier des charges précis : elle ne garantit pas, à elle seule, une qualité supérieure. Une mention commerciale ne suffit donc pas à établir qu'une viande est effectivement labellisée ou certifiée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cahier des charges respecté, contrôle indépendant et coordonnées de l'organisme indiquées sur l'étiquette ; le label garantit une qualité supérieure reconnue, la certification la conformité au cahier des charges.

Question 3. Expliquer le principe de la traçabilité, donner des exemples de documents qui l'attestent et préciser les informations qu'ils renseignent.

La traçabilité doit permettre de suivre et d'identifier la viande depuis l'élevage jusqu'à sa vente au consommateur. Les documents relient l'animal vivant, la carcasse et la viande commercialisée :

1. Le passeport bovin et le document d'identification renseignent l'identité de l'animal vivant.
2. Le document d'accompagnement de la carcasse assure son suivi jusqu'à l'abattoir.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Le document d’identification de l’origine, en boucherie, précise la provenance de la viande.

Ensemble, ces pièces permettent de retrouver les étapes de son parcours.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La traçabilité relie l’animal vivant, la carcasse et la viande vendue grâce aux documents d’identification et d’origine.

Question 4. Expliquer en quoi une viande labellisée diffère d'une autre viande, justifier la réponse et préciser l'intérêt de son achat pour le client.

Une viande labellisée provient d’un animal élevé selon un cahier des charges précis, portant par exemple sur la durée et les conditions d’élevage ainsi que sur la composition de l’alimentation. Elle se distingue donc par des exigences définies et contrôlées, et pas seulement par une appellation commerciale.

Pour le client, l’achat apporte des garanties concernant le mode de production et la qualité de la viande. Il permet de choisir un produit correspondant à ses attentes et de soutenir des pratiques traditionnelles.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La viande labellisée respecte un cahier des charges contrôlé et apporte au client des garanties sur sa production et sa qualité.

Question 5. Dire si la race limousine est celle que vous préférez et justifier votre réponse.

Oui, je préfère la race limousine, car je recherche une viande issue d’une race à viande reconnue et j’apprécie ses qualités gustatives. Ce choix correspond à mes goûts, mais il reste personnel : un autre consommateur peut préférer une autre race selon la saveur ou les caractéristiques de viande qu’il recherche.

L’essentiel est aussi de considérer l’origine et les conditions d’élevage, plutôt que de fonder son choix sur la race seule.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui, je préfère la limousine pour ses qualités gustatives, selon mes goûts personnels.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2010)

Bilan de l'épreuve : Le corrigé de l'épreuve de Technologie du BP Boucher, session 2010, porte le code 133BL08, unité E3-U31, et indique une durée de 2 h 00 et un coefficient 4. Il étudie la transformation, la conservation et la découpe des viandes, l'anatomie bouchère et le classement des carcasses, puis les labels et la traçabilité. Les compétences évaluées incluent l'identification, l'explication et l'argumentation.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le stress avant l'abattage peut altérer la conservation, la couleur et l'aspect commercial de la viande.
- En cuisson humide prolongée, le collagène se transforme en gélatine et le tissu conjonctif s'attendrit.
- Limiter l'exsudat dépend notamment de la congélation, de la décongélation, de la durée de conservation et du positionnement des morceaux.
- La traçabilité permet de suivre et d'identifier la viande depuis l'élevage jusqu'à l'assiette du consommateur.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les effets de la cuisson sèche et de la cuisson humide sur les fibres de collagène.
- Pour la décongélation, proposer des pratiques couvrant la congélation, la décongélation, la conservation et la position des morceaux.
- Lire les schémas et associer chaque muscle ou morceau au numéro demandé, sans confondre les schémas de l'épaule et de la cuisse.
- Distinguer le label, qui signale une qualité supérieure reconnue, de la certification, qui atteste le respect d'un cahier des charges.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer l'effet de la chaleur sur les tissus conjonctifs ?

Vers 60 °C, les fibres de collagène se raccourcissent. En cuisson sèche, elles se déforment et la trame durcit. En cuisson humide prolongée, elles deviennent de la gélatine, ce qui diminue la dureté du tissu.

Q : Quelle différence le corrigé établit-il entre label et certification ?

Le label indique une qualité supérieure reconnue. La certification atteste le respect d'un cahier des charges précis. Dans les deux cas, le sujet souligne l'importance des contrôles et des exigences réglementaires.

Q : Quel barème et quelle durée sont indiqués pour l'épreuve ?

La durée indiquée est de 2 h 00 et le coefficient est 4. Les cinq questions de la deuxième partie totalisent 40 points. Le total de la première partie n'est pas indiqué dans les pages fournies.

Q : Quels critères les correcteurs doivent-ils prendre en compte ?

Pour la deuxième partie, les correcteurs prennent en compte la justesse et la pertinence des réponses ainsi que la capacité d'analyse. Les éléments apportés doivent également correspondre au niveau IV du brevet professionnel.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2010/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2010 - 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.