



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

Corrigé du sujet d'examen - BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2013

Correction de l'épreuve : E3 - U31 - TECHNOLOGIE

Diplôme : Brevet Professionnel BOUCHER

Session : 2013

Durée : 2h00

Coefficient : 4

Correction par partie et question

1ère partie

1. Appréciation des carcasses - Demi-carcasse bovine adulte

1.1. Localisation pour confirmer le sexe

Dans cette question, il est demandé de citer 4 endroits sur la demi-carcasse bovine permettant de confirmer le sexe.

Démarche : Les candidats doivent faire preuve de leur connaissance de l'anatomie bovine. Les points souvent cités incluent :

- Les os sexuels (ischion notamment).
- La présence ou non de certains muscles (muscles de la cuisse).
- Les orifices préputiaux ou vulvaires.
- La taille et l'orientation de certaines parties de la demi-carcasse.

Exemple de réponse :

- 1) Os ischion
- 2) Muscles de cuisse
- 3) Orifice préputial
- 4) Taille de la carcasse

1.2. Lieux pour affiner l'appréciation sexuelle

Cette question demande de citer 3 endroits au niveau des muscles pour affiner l'appréciation du sexe.

Démarche : Identifier les muscles qui diffèrent en fonction du sexe.

- Muscle psoas major.
- Muscle quadriceps.
- Muscle triceps brachial (position et développement).

Exemple de réponse :

- 1) Muscle psoas major
- 2) Muscle quadriceps
- 3) Muscle triceps brachial

2. Classement des carcasses

Il s'agit de définir ce que signifient les classements D, E, 3, DE3 et autres.

Démarche : Connaître le système de classification des carcasses en fonction de leur qualité et de leur conformation.

- **D** : Carcasse de qualité inférieure.
- **E** : Carcasse d'excellente qualité.
- **3** : Niveau moyen de qualité.
- **DE3** : Type de conformation spécifique, avec détails sur le poids.
- **C** : Qualité supérieure.
- **U** : Primaire (standard).
- **2R** : Carcasse avec des caractéristiques spécifiques.

Exemple de réponses :

D : Carcasse de qualité inférieure
E : Carcasse d'excellente qualité
3 : Niveau moyen de qualité
C : Qualité supérieure
U : Primaire
2 : Standard
R : Retouché

3. Les races bovines

Compléter un tableau avec les caractéristiques de la race Blonde d'Aquitaine.

Démarche : Connaître les caractéristiques distinctives de cette race.

- **Poids des carcasses** : Environ 600 à 700 kg.
- **Situation géographique** : Sud-Ouest de la France.
- **Grosueur des os** : Os fins et légers.
- **Grain de viande** : Fin et délicat.
- **Rendement commercialisable** : Environ 65-70%.
- **Couleur de la robe** : Blonde dorée.

Exemple de réponse :

Poids : 600-700 kg
Zone : Sud-Ouest de la France
Grosueur : Fins et légers
Grain : Fin
Rendement : 65-70%
Couleur : Blonde dorée

4. Coupes de gros et demi-gros

Complétez le tableau à partir des schémas présentés.

Démarche : Interpréter les schémas et nommer les parties de la carcasse.

Exemple de réponse :

- 1) Côte
- 2) Gîte
- 3) Tendron

5. Les appellations anatomiques et bouchères

Reporter les numéros correspondants dans la liste ci-dessous.

Démarche : Connaître l'anatomie et les coupes de viande.

Exemple de réponse :

- 1 - Cuillère
- 2 - Épaule
- 3 - Jarret

6. Transport et livraison des viandes

6.1. Températures à cœur maximum

Démarche : Connaître les exigences en termes de sécurité alimentaire pour la viande.

- **Carcasses :** 7°C
- **Viandes préparées :** 4°C
- **Abats :** 3°C

Exemple de réponse :

Carcasses : 7°C
Viandes préparées : 4°C
Abats : 3°C

6.2. Contrôles obligatoires à la livraison

Démarche : Mentionner les contrôles de qualité et de sécurité alimentaire.

- Contrôle des températures.
- Contrôle de l'aspect physique de la viande.
- Contrôle des dates de péremption.
- État sanitaire des emballages.

Exemple de réponse :

- 1) Températures
- 2) Aspect physique
- 3) Dates de péremption
- 4) État des emballages

7. Le P.H de la viande

7.1. Définition du pH

Démarche : Définir le concept de pH dans le contexte de la viande.

Exemple de réponse :

Le pH représente l'acidité ou la basicité d'une solution. Pour la viande, un pH optimal est essentiel pour la conservation.

7.2. pH optimum de la viande

Démarche : Indiquer le pH optimum.

Exemple de réponse :

pH optimum : entre 5.5 et 6.2

7.3. Incidence du pH supérieur à 6,2

Démarche : Expliquer les effets d'un pH trop élevé sur la qualité de la viande.

Exemple de réponse :

Un pH supérieur à 6,2 peut entraîner un développement bactérien, une viande moins tendre et des pertes de goût.

7.4. Incidence d'un bon pH sur la viande

Démarche : Expliquer les effets bénéfiques d'un bon pH.

Exemple de réponse :

Un bon pH favorise la conservation, la tendreté et la saveur de la viande.

8. Les poids et mesures

8.1. Périodicité des contrôles pour les balances

Démarche : Mentionner la fréquence des contrôles selon la portée des balances.

Exemple de réponse :

Inférieures ou égales à 30 kg : contrôles tous les 6 mois. Supérieures à 30 kg : contrôles annuels.

9. Les différents rendements

9.1. Différence entre les rendements

Démarche : Expliquer ce que signifient les termes rendements commercialisable et commercialisé.

Rendement commercialisable : Proportion de viande après désossage.

Formule : **(Poids après travail / Poids initial) X 100**

Rendement commercialisé : Proportion de viande effectivement vendue.

Formule : **(Poids vendu / Poids initial) X 100**

2ème partie

1. Raisons pour un désossage « à blanc »

Démarche : Identifier pourquoi ce procédé est important pour un professionnel.

- Préserver la qualité de la viande.
- Réduire les pertes au moment de la vente.
- Assurer une présentation optimale des morceaux.

Exemple de réponse :

- 1) Préservation de qualité
- 2) Réduction des pertes
- 3) Présentation optimale

2. Métier d'artiste

Démarche : Évaluer la vision du boucher sur son métier.

Exemple de réponse :

Oui, car le savoir-faire, la précision et l'esthétique dans la découpe valent une approche artistique.

3. Métier en voie de disparition

Démarche : Argumenter sur ce constat avec des exemples.

Exemple de réponse :

Oui, la mécanisation et l'industrialisation réduisent le nombre de bouchers traditionnels.

4. « Pisse la flotte »

Démarche : Discuter des implications de cette phrase.

Exemple de réponse :

Indique une dégradation de la qualité, liée à l'alimentation des animaux et les méthodes d'élevage.

5. « Bête d'éleveur »

Démarche : Interpréter cette expression de l'éleveur.

Exemple de réponse :

Il souligne l'importance d'un élevage traditionnel, non intensif, pour de meilleures qualités de viande.

6. Races allaitantes et laitières

Démarche : Citer des races selon la demande.

Exemple de réponse :

Races allaitantes : Limousin, Charolaise.

Races laitières : Holstein, Jersey.

7. Phénomènes de structure musculaire

Démarche : Expliquer les effets du vieillissement de la viande.

Exemple de réponse :

La dégradation provoque des pertes d'humidité et une meilleure tendreté, améliorant le goût.

8. Jugement négatif sur l'élevage intensif

Démarche : Énumérer les causes de ce jugement.

Exemple de réponse :

Production de masse, qualité médiocre, traitements inhumains des animaux.

Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps : ne passez pas trop de temps sur une seule question.
- Relisez vos réponses pour éviter les erreurs de compréhension.
- Faites référence aux termes techniques appropriés.
- Structurez vos réponses de manière claire et concise.
- Appuyez-vous sur des exemples concrets quand c'est possible.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.