



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 2015

Correction de l'épreuve E.3 Technologie et sciences - U31 - Technologie

| Diplôme : Brevet Professionnel BOUCHER

Session : 2015

Durée de l'épreuve : 2h00

Coefficient : 4

| Correction exercice par exercice / question par question

1. Etude des principales races.

Cette section évalue les connaissances des élèves sur les races bovines et leurs aptitudes.

1.1. Les races bovines sont classées selon leurs aptitudes. Aidez le tableau.

Demandé : Élaborer le tableau avec 3 aptitudes et 2 exemples par aptitude.

Démarche :

- Identifier les trois principales aptitudes des races bovines : la viande, le lait, et le travail.
- Pour chaque aptitude, donner deux races d'exemple.

Réponse :

APTITUDES

- Viande : *Charolaise, Limousine*
- Lait : *Holstein, Charolaise*
- Travail : *Percheron, Trait Breton*

1.2. Citez le terme employé pour définir « un animal hyper développé » ?

Demandé : Citer le terme.

Démarche :

- Connaissance d'un vocabulaire spécifique au monde animal.

Réponse : *Hypertrophié*

1.3. Donnez un exemple type d'une race bovine qui développe très souvent ce caractère génétique :

Demandé : Citer un exemple.

Démarche :

- Évaluation des connaissances sur les races bovines.

Réponse : *Blonde d'Aquitaine*

2. L'évolution de la viande

Cette partie aborde l'évolution de la viande dans le temps et son processus après l'abattage.

2.1. Indiquer 3 états de l'évolution de la viande et préciser la durée après abattage.

Demandé : Remplir un tableau avec les états et la durée correspondante.

Démarche :

- Déterminer les trois états : vivant, rigidité cadavérique, maturation.
- Préciser les durées respectives après abattage.

Réponse :

ETATS

- Vivant : *Immédiatement avant abattage*
- Rigidité cadavérique : *2 à 3 heures après l'abattage*
- Maturation : *Après 24 heures*

2.2. Donnez la définition de la maturation. Justifiez votre réponse.

Demandé : Définir et justifier le terme.

Démarche :

- Utiliser des connaissances biologiques et technologiques.

Réponse : *La maturation est le processus par lequel la viande devient plus tendre et savoureuse après l'abattage grâce à des enzymes et la dégradation du collagène.*

2.3. Citez trois facteurs qui favorisent la putréfaction :

Demandé : Identifier trois facteurs.

Démarche :

- Connaissances des conditions de conservation de la viande.

Réponse :

- Température élevée
- Humidité excessive
- Présence de bactéries

3. Le classement carcasse des gros et jeunes bovins et des ovins à l'abattoir

Le boucher doit comprendre le système de classification des carcasses.

3.1. Nommer le type de carcasse pour 3 exemples de classification.

Demandé : Identifier le type de carcasse et expliquer le classement.

Démarche :

- Analyser les systèmes de classement.

Réponses :

- Classement : 3. R= 2

Type de carcasse : Bovine

Signification : *3 indique la qualité, R pour le rendement, 2 pour le classement selon la conformation.*

- Classement : L. O= 3

Type de carcasse : Ovine

Signification : *L indique le type de viande (lait), O indique un autre indicateur, 3 le classement.*

- Classement : E. U= 2

Type de carcasse : Porcine

Signification : *E pour la classe supérieure, U pour la qualité de la viande, 2 pour le classement.*

3.2. Citez 2 lieux d'observation de l'âge d'une carcasse bovine adulte.

Demandé : Identifier les lieux.

Démarche :

- Connaissances des méthodes d'évaluation vétérinaire.

Réponses :

- Les dents (par l'usure).
- Les articulations (e.g., ossification).

4. La dessiccation

Cette section aborde les facteurs influant sur la dessiccation de la viande.

Indiquez quels sont les différents facteurs qui influent sur la dessiccation.

Demandé : Identifier 2 facteurs propres à la viande et 2 facteurs propres au stockage.

Démarche :

- Compréhension des facteurs environnementaux et biologiques.

Réponses :

Facteurs propres à la viande :

- Teneur en eau.
- Gras (marge de protection biologique).

Facteurs propres au stockage :

- Température ambiante.
- Humidité relative de l'environnement.

5. Les notions du pH

Cette section traite du pH et son importance dans la viande.

5.1. Donnez la signification des lettres de l'abréviation pH ?

Demandé : Citer les lettres.

Démarche :

- Connaissances en chimie.

Réponse : *Potentiel d'Hydrogène*

5.2. Compléter le tableau concernant le pH de la viande.

Demandé : complétez le tableau

Démarche :

- Utiliser des connaissances sur le pH dans différents états de la viande.

Réponse :

Causes ante mortem : Animaux stressés.

Le pH est voisin de : 7 (neutre).

Conséquences post mortem : Viande de mauvaise qualité (tendre ou dure).

6. Les coupes de gros et demi gros

Cette partie examine les connaissances sur les différentes coupes de viande.

6.1. Précisez les morceaux qui composent les coupes d'une carcasse de veau :

Demandé : Identifier les morceaux.

Démarche :

- Évaluer les connaissances sur les découpes de viande.

Réponses :

Le carré de côtes : 2 à 3 côtes de chaque côté.

La basse de veau : Cou, avant, arrière.

La longe de veau : Morceaux à rôtir, frites ou grillées.

6.2. Indiquez ce à quoi correspondent ces appellations anatomiques et bouchères.

Demandé : Expliquer les appellations.

Démarche :

- Évaluer les connaissances sur la terminologie de viande.

Réponses :

Le jumeau à pot au feu : Partie de l'arrière de l'animal, spécialement pour cuisiner.

Le pilier du diaphragme : Portion soutenant le diaphragme, utilisé dans plusieurs recettes.

Le gîte à la noix : Tendre autour de la cuisse.

Le merlan : Partie de l'épaule, rapportée en cuisine.

6.3. A l'aide du schéma précisez les morceaux qui composent une demi-carcasse d'agneau :

Demandé : Décrire les morceaux.

Démarche :

- Utilisation d'un schéma (non fourni ici) pour référence.

Réponse : À compléter selon le schéma donné dans l'épreuve.

7. La réglementation

Cette section traite des réglementations encadrant la vente de viandes.

Faire la différence entre une fraude et une falsification en donnant un exemple concret pour chaque terme.

Demandé : Identifier la différence et fournir des exemples.

Démarche :

- Évaluer les connaissances sur la réglementation alimentaire.

Réponse :

- Une fraude : *Vente de viande d'animaux malades comme viande saine.*

- Une falsification : *Mélanger de la viande avec de la viande moins chère sans l'indiquer.*

8. La cuisson des viandes

Cette section aborde les méthodes de cuisson de la viande.

8.1. Complétez un tableau sur les principes de cuisson.

Demandé : Identifier 3 principes et exemples de cuisson.

Démarche :

- Connaissances des techniques culinaires.

Réponses :

PRINCIPES DE CUISSON

- Cuisson à l'eau : *Bouillir des morceaux pour pot au feu.*
- Cuisson à la vapeur : *Cuire des légumes avec de la viande.*
- Rôtir : *Rôtir un gigot au four.*

Méthodologie et conseils

1. Gérer votre temps : répartissez les questions en fonction de leur difficulté.
2. Relisez, vérifiez la cohérence de chaque réponse et traitez les questions dans l'intégralité.
3. Familiarisez-vous avec le vocabulaire spécifique pour éviter les erreurs de terminologie.
4. Utilisez des schémas lorsque cela est possible, cela peut ajouter de la clarté à vos réponses.
5. Restez informé des dernières réglementations en matière de viande pour répondre correctement aux questions.

© 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.