



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 2017

Correction de l'examen : BP Boucher - Épreuve E.3 TECHNOLOGIE

Diplôme : Brevet Professionnel Boucher

Matière : Technologie et Sciences

Session : 2017

Durée : 2 h 00

Coefficient : 4

Correction des exercices

1ère partie : 40 points Coefficient 2

Question n°1 : Étude des races

1.1 Citer et définir les différentes aptitudes des bovins adultes.

La réponse attendue inclut les aptitudes suivantes :

- **Viande** : Capacité à produire de la chair de qualité, en rapport avec le poids et le développement musculaire.
- **Lait** : Aptitude à produire un bon volume de lait avec une bonne composition.
- **Adaptabilité** : Capacité à s'adapter aux différentes conditions d'élevage (climat, alimentation).
- **Fertilité** : Capacité à se reproduire efficacement en termes de fréquence et de taux de réussite.

1.2 Compléter le tableau suivant, en citant les caractéristiques de la race Parthenaise :

Caractéristique	Détails
Couleur de robe	Rouge
Berceau d'élevage	Région de Parthenay, Poitou-Charentes
Poids vif	600 à 800 kg
Rendement carcasse	60 à 65%
Aptitude	Viande

Question n°2 : Normes sanitaires et préventives avant l'abattage

2.1 Citer la réglementation et l'incidence du transport des animaux vivants sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes. (6 réponses attendues).

- Respect des temps de transport pour ne pas stress les animaux.
- Conditions de transport propres pour éviter la contamination.
- Hydratation et nourrissage avant le transport.
- Suivi des températures pendant le transport.
- Vérification de l'état de santé des animaux avant le transport.
- Méthodes d'abattage conformes aux normes pour maintenir la qualité de la viande.

Question n°3 : L'abattage et ses conséquences

3.1 Citer 4 opérations liées à l'abattage en précisant les risques sanitaires prédominants.

Opération d'abattage

Risques sanitaires

Entrée à l'abattoir	Stress et contusions.
Saignée	Infections si mal réalisée.
Éviscération	Contamination croisée avec les viscères.
Conditionnement	Dégradation des qualités organoleptiques si non contrôlé.

3.2 Définir le phénomène et l'incidence sur le produit viande du « cryochoc » :

Le « cryochoc » est un choc thermique rapide subi par la viande en plongée dans un environnement à basse température. Cela permet de réduire la prolifération microbienne et de limiter la dégradation des fibres musculaires, maintenant ainsi une qualité organoleptique optimale.

Question n°4 : L'évolution du pH

4.1 Donner la définition de pH en boucherie.

Le pH est une mesure de l'acidité ou de l'alcalinité d'un produit, dans ce cas, la viande, qui influence ses caractéristiques sensorielles et sa conservation.

4.2 Définir l'évolution du pH, de l'animal vivant à la commercialisation :

- **Animal vivant** : pH proche de 7 (neutre).
- **Après abattage** : Le pH chute à environ 5.5 en raison du métabolisme anaérobie.
- **A la maturation** : Le pH peut stabiliser entre 5.5 et 6, ce qui affecte la tendreté et la jutosité de la viande.

Question n°5 : L'appréciation et l'identification des carcasses

5.1 Expliquez le marquage : DU3

- **D** : Qualité de la carcasse (supérieure).
- **U** : Sexe (mâle).
- **3** : Niveau d'engraissement (moyenne).

5.2 Citer les points à observer sur une carcasse pour définir son état d'engraissement.

Tissus adipeux

Exemple

Graisse sous-cutanée Épaisseur sur le dos.

Graisses intramusculaires Persillé de l'entrecôte.

Question n°6 : Les rendements

6.1 Citer et définir les trois principaux rendements utilisés en boucherie :

- **Rendement carcasse** : Rapport entre le poids de la carcasse et le poids vif.
- **Rendement commercialisable** : Rapport entre le poids des morceaux vendables et le poids de la carcasse.
- **Rendement commercialisé** : Rapport entre le poids de la viande vendue et le poids initial de l'animal.

6.2 Calcul des rendements :

1. *Rendement carcasse* :

Calcul: $(340 \text{ kg} / 620 \text{ kg}) \times 100 = 54.84\%$

Rendement carcasse = 54.84%

2. *Rendement commercialisable* :

Calcul: $(258 \text{ kg} / 340 \text{ kg}) \times 100 = 75.88\%$

Rendement commercialisable = 75.88%

3. Rendement commercialisé :

Calcul: $(130 \text{ kg} + 126 \text{ kg}) / 258 \text{ kg} \times 100 = 99.22\%$

Rendement commercialisé = 99.22%

6.3 Définir la dessiccation.

La dessiccation est la perte d'eau de surface de la viande, ce qui peut entraîner une carcasse sèche et une dégradation de la qualité organoleptique.

6.4 Énumérer des moyens techniques pour limiter la dessiccation :

- Utiliser un emballage sous vide.
- Réguler les températures de stockage.
- Ralentir le refroidissement dans les premiers stades.
- Utiliser des solutions de conservation.

Question n°7 : Dénomination des morceaux et appellation anatomique

7.1 Compléter le tableau en indiquant les morceaux issus de la préparation de l'épaule :

Dénomination nationale Appellation anatomique

Jarret	Os de l'épaule
Épaule désossée	Muscles pectoraux

7.2 Citer les différents os que vous aurez retirés lors de la préparation de cette épaule : 4 réponses attendues.

- Scapula
- Humérus
- Radius
- Ulna

Question n°8 : La cuisson des viandes

Compléter le tableau suivant en indiquant pour chacun des morceaux le mode de cuisson ainsi que la méthode de cuisson.

Morceaux	Mode de cuisson	Méthode de cuisson
Jarret de bœuf avec os	Braisage	À l'étouffée
Côte de veau	Grille	À la poêle
Gigot d'agneau	Rôti	Au four
Collier de bœuf en morceaux	Braisage	À l'étouffée
Faux filet	Sauté	À la poêle
Poire coupée en petits cubes	Rissolée	À la poêle
Rôti de porc	Rôti	Au four

2ème partie : 40 points Coefficient 2

Question n°1 : Différencier l'abattage dit traditionnel d'un abattage rituel.

Lors d'un abattage traditionnel, l'animal est parfois assommé avant la saignée, tandis que dans un abattage rituel, l'animal doit être éveillé et égorgé sans étourdissement préalable.

Question n°2 : Identifier les risques sanitaires liés à l'abattage rituel.

Les risques sanitaires incluent :

- Infections suite à une manipulation inappropriée.
- Stress accru de l'animal pouvant diminuer la qualité de la viande.

Question n°3 : D'après votre expérience, êtes-vous d'accord avec la phrase suivante : « Rien ne remplace un élevage de qualité et un transport dans de bonnes conditions pour ce qui est de la qualité d'une viande. » ?

Cette question appelle une réponse argumentée basée sur l'expérience individuelle, il est donc important de s'appuyer sur des données ou des observations concrètes pour étayer le point de vue.

Question n°4 : « ...certifiée biologique », que signifie cette mention, quels sont les critères de certifications ?

La mention « certifiée biologique » indique que les produits répondent à des normes strictes en matière d'agriculture biologique, notamment l'absence de pesticides chimiques, l'utilisation de produits organiques pour l'alimentation des animaux, et des pratiques qui respectent le bien-être animal.

Question n°5 : Définir le terme « fraude », expliquer l'intérêt de telles pratiques dans le cas cité dans le texte, donner d'autres exemples de fraude.

La fraude désigne des pratiques illégitimes qui trompent le consommateur, par exemple en affichant un label sans être certifié. Dans le cas du halal, cela pourrait impliquer la vente de viande n'ayant pas été abattue selon les rites religieux. D'autres exemples de fraude peuvent comprendre la falsification des dates de péremption, des inscriptions de provenance trompeuses, etc.

Conseils méthodologiques

- Gérez votre temps en consacrant un certain temps à chaque question pour éviter de vous retrouver à court de temps.
- Assurez-vous de répondre directement à chaque question, notamment dans les cas de définition ou de description.
- Utilisez des exemples pratiques et des expériences personnelles lorsque la question le permet.
- Vérifiez chaque tableau ou tableau de données que vous complétez pour assurer l'exactitude des informations.
- Relisez vos réponses si le temps le permet, pour corriger d'éventuelles erreurs d'orthographe ou de formulation.

© 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.