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.

# Sciences appliquées à l’alimentation

**Session 2004** • Code sujet : **22 106 - U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

**1. Qualité organoleptique des produits carnés** (2 questions) **Page 3**

**2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

**Sujet officiel (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 12-Sujet.pdf


FormaV - document d'entraînement non officiel

# 1. Qualité organoleptique des produits carnés

La partie prend appui sur un schéma consacré aux qualités organoleptiques des viandes, qui relie notamment le pigment, le pH, l'eau, le collagène, les myofibrilles et les lipides à la couleur, à la jutosité, à la tendreté et à la flaveur. Il faut définir les qualités organoleptiques, puis relever les quatre qualités indiquées et les sens stimulés pour chacune.

**Question 4-1. Expliquer ce que l'on appelle les qualités organoleptiques des viandes.**

Les qualités organoleptiques sont les caractéristiques d'un aliment que l'on perçoit grâce aux organes des sens. Pour la viande, le document cite la couleur, la jutosité, la tendreté et la flaveur. Elles résultent notamment de facteurs propres à la viande : le pigment et le pH influencent la couleur, tandis que l'eau, le collagène, les myofibrilles et les lipides participent aux autres qualités.

**Réponse 4-1**

4-1 Expliquer ce qu'on appelle qualités organoleptiques des viandes :
Caractéristiques perçues par les sens : couleur, jutosité, tendreté et flaveur.
.....
.....

4-2 Relever les quatre qualités organoleptiques en précisant le ou (les) sens stimulé(s) lors de la perception :

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Caractéristiques de la viande perçues par les organes des sens : couleur, jutosité, tendreté et flaveur.

**Question 4-2. Relever les quatre qualités organoleptiques et préciser le ou les sens stimulés lors de la perception de chacune.**

Le document indique quatre qualités organoleptiques. La couleur est perçue par la vue. La jutosité et la tendreté sont appréciées en bouche, respectivement par la sensation de jus et la résistance sous les dents. La flaveur correspond aux sensations liées au goût et à l'odorat.

| Qualité organoleptique | Sens stimulés |
|---|---|
| Couleur | Vue |
| Jutosité | Goût et toucher en bouche |
| Tendreté | Toucher, notamment par les dents |
| Flaveur | Goût et odorat |


FormaV - document d'entraînement non officiel

**Tableau 4-2 complété**

| Qualités organoleptiques | Sens stimulés |
|---|---|
| Couleur | Vue |
| Jutosité | Goût, toucher en bouche |
| Tendreté | Toucher, notamment dents |
| Flaveur | Goût et odorat |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Couleur : vue ; jutosité : goût et toucher en bouche ; tendreté : toucher ; flaveur : goût et odorat.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

**Bilan de l'épreuve :** L'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, porte le code 22 106, unité U32, et dure deux heures, avec un coefficient 3. La quatrième partie, notée sur 4,5 points, étudie les qualités organoleptiques des viandes à partir d'un schéma. Elle évalue la définition de ces qualités et l'association des quatre caractéristiques présentées aux sens qui les perçoivent.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les qualités organoleptiques sont les caractéristiques d'un aliment perçues par les sens.
- Le schéma présente quatre qualités de la viande : couleur, jutosité, tendreté et flaveur.
- Le pigment et son état chimique sont reliés à la couleur de la viande dans le schéma.
- Le pH, l'eau, le collagène, les myofibrilles et les lipides sont des facteurs représentés comme influençant certaines qualités.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Définir les qualités organoleptiques en mentionnant leur perception par les sens.
- Relever les quatre qualités nommées dans le schéma, sans en substituer d'autres.
- Associer à chacune le ou les sens stimulés lors de sa perception.
- Distinguer clairement couleur, jutosité, tendreté et flaveur dans le tableau de réponse.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment définir les qualités organoleptiques d'une viande ?**

Ce sont les caractéristiques de la viande perceptibles par les sens. Elles permettent notamment d'apprécier son aspect, sa texture et ses sensations en bouche, comme l'illustre le schéma de l'épreuve.

**Q : Quels sens associer aux quatre qualités du schéma ?**

La couleur s'apprécie principalement par la vue. La jutosité et la tendreté sont perçues en bouche, notamment par des sensations tactiles, tandis que la flaveur mobilise le goût et l'odorat.

**Q : Combien de points vaut cette partie et combien de temps faut-il y consacrer ?**

La quatrième partie vaut 4,5 points et l'épreuve entière dure deux heures. Le sujet ne précise pas de durée propre à cette partie : il faut donc répartir le temps selon le nombre de tâches et les points attribués.

**Q : Quels critères de notation sont explicitement indiqués pour cette partie ?**

La page indique un total de 4,5 points pour la quatrième partie, mais ne détaille pas la répartition des points entre les questions. Il faut répondre aux deux consignes et renseigner les quatre qualités ainsi que leurs sens associés.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 12-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.