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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

SESSION 2026

ÉPREUVE E2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUÉES

Coefficient : 7 Durée : 3 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réception des viandes et traçabilité (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Dangers alimentaires et mesures de maîtrise (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Nettoyage, désinfection et traitement d'une non-conformité (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : BOUCHERIE DES HALLES, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous travaillez dans une boucherie artisanale qui réceptionne, stocke, prépare et vend des viandes fraîches et des produits de boucherie. Le responsable vous confie le contrôle d'une livraison du matin et la vérification des opérations d'hygiène et de traçabilité associées.

Vous disposez des documents techniques DT 1 et DT 2. Répondez aux questions en vous appuyant sur les données du sujet et reportez les éléments demandés dans le document réponse DR 1. Toute décision doit être justifiée par un élément précis des documents ou par une règle d'hygiène alimentaire applicable.

Les seuils internes indiqués dans le dossier sont les consignes de maîtrise retenues par l'entreprise. Ils ne se substituent pas aux exigences réglementaires rappelées dans le DT 2.

PARTIE 1 : Réception des viandes et traçabilité (7 points)

Contrôler une livraison, décider de son acceptation et assurer la traçabilité

À partir des informations de réception du DT 1 et des exigences rappelées dans le DT 2, analysez les deux lots livrés à la Boucherie des Halles.

1.1 (2 points) Pour chacun des deux lots, comparez la température mesurée au seuil interne de l'entreprise et, lorsque cela s'applique, à l'exigence réglementaire du DT 2. Indiquez si chaque lot est conforme, non conforme au seuil interne ou non conforme à l'exigence réglementaire. Justifiez avec les valeurs chiffrées.

1.2 (2 points) Proposez une décision immédiate pour chacun des deux lots. Pour toute décision de mise en attente, de refus ou d'acceptation sous réserve, précisez les mesures permettant d'éviter la mise en vente d'un produit dont la conformité n'est pas établie.

1.3 (2 points) Indiquez les informations à enregistrer pour assurer la traçabilité interne de la réception. Citez au moins quatre données pertinentes présentes dans le DT 1 et expliquez leur utilité pour retrouver le lot concerné.

1.4 (1 point) Expliquez le principe de traçabilité à établir entre les fournisseurs et les clients professionnels, puis indiquez en quoi l'identifiant de lot est utile en cas de retrait ou de rappel.

PARTIE 2 : Dangers alimentaires et mesures de maîtrise (7 points)

Identifier les dangers et prévenir les contaminations lors des opérations de boucherie

Dans l'atelier, les opérations prévues sont le rangement des viandes, le désossage de pièces de bœuf et le hachage d'une commande client. Utilisez les situations et consignes des DT 1 et DT 2 pour répondre.

2.1 (2 points) Citez un danger biologique, un danger chimique et un danger physique pouvant concerner une activité de boucherie. Pour chaque danger, donnez un exemple concret de source ou de situation susceptible de le provoquer.

2.2 (2 points) Le thermomètre infrarouge de réception affiche une valeur pour la surface de l'emballage. Décrivez une méthode de vérification adaptée de la température du produit, en précisant les précautions d'hygiène à prendre avant et après la mesure.

2.3 (1,5 point) Présentez trois mesures concrètes permettant de limiter les contaminations croisées entre les viandes crues, les matériels et les mains au cours du désossage et du hachage.

2.4 (1,5 point) Expliquez pourquoi la maîtrise du temps et de la température est particulièrement importante pour une viande hachée, puis indiquez la température maximale de conservation retenue dans le DT 2.

PARTIE 3 : Nettoyage, désinfection et traitement d'une non-conformité (6 points)

Appliquer les procédures d'hygiène et formaliser les actions correctives

Après le hachage, le hachoir doit être nettoyé et désinfecté avant sa prochaine utilisation. Par ailleurs, le lot de viande hachée présentant une température supérieure à la limite réglementaire ne doit pas être commercialisé en l'état. Complétez le DR 1 et répondez aux questions suivantes.

3.1 (2 points) Remettez dans un ordre cohérent les principales étapes de nettoyage et de désinfection d'un hachoir : démontage selon les consignes du fabricant, élimination des résidus, rinçage si nécessaire, application du détergent, action mécanique, rinçage, application du désinfectant, respect du temps de contact, rinçage final si la notice l'exige, séchage et remontage. Précisez pourquoi il faut respecter les consignes du produit utilisé.

3.2 (2 points) Dans le DR 1, consignez les actions immédiates à conduire pour le lot de viande hachée non conforme, les personnes à informer et les éléments à enregistrer. Votre proposition doit empêcher la vente du lot tant que sa destination n'a pas été décidée.

3.3 (1 point) Indiquez deux vérifications permettant de s'assurer que le hachoir est propre et prêt à être utilisé après l'opération de nettoyage-désinfection.

3.4 (1 point) Expliquez pourquoi une action corrective doit être tracée et indiquez une mesure préventive permettant de réduire le risque de répétition d'une réception à température non conforme.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE SITUATION ET RELEVÉ DE RÉCEPTION

Entreprise : Boucherie des Halles, Angers. **Date de réception :** 16 juin 2026. **Heure d'arrivée du véhicule :** 08 h 10. Le véhicule est propre et son enregistreur indique une température d'air de +3,0 °C. Les températures produit ci-dessous ont été relevées à l'arrivée avec un thermomètre infrarouge, sur l'emballage. La procédure de l'entreprise demande une vérification complémentaire au thermomètre à sonde désinfecté en cas de doute ou de dépassement du seuil interne. Les emballages sont visuellement intacts.

Les seuils internes de réception de l'entreprise sont de +4 °C maximum pour les pièces de viande fraîche réfrigérée et de +2 °C maximum pour la viande hachée réfrigérée. Tout lot suspect est identifié, isolé des produits conformes et maintenu au froid dans l'attente d'une décision. Aucun produit ne peut être remis en vente avant décision du responsable.

Relevé de livraison

Produit et quantité	Fournisseur et établissement	Lot	Température mesurée	Date limite indiquée	Destination prévue
Pièces de bœuf désossées, 18 kg	Viandes Loire, Angers, FR 49.007.001 CE	B240615	+6,8 °C	À consommer jusqu'au 20 juin 2026	Désossage et vente au détail
Viande hachée réfrigérée, 6 kg, conditionnée	Viandes Loire, Angers, FR 49.007.001 CE	H160626	+3,2 °C	À consommer jusqu'au 18 juin 2026	Vente au détail

Données consignées sur le bon de livraison et relevées à réception.

Informations disponibles pour l'enregistrement de réception

Information	Valeur
Date et heure de réception	16 juin 2026, 08 h 10
Fournisseur	Viandes Loire, Angers
Numéro du bon de livraison	BL-160626-084
Produits, quantités et lots	Pièces de bœuf, 18 kg, B240615 ; viande hachée, 6 kg, H160626
Températures relevées	Pièces de bœuf : +6,8 °C ; viande hachée : +3,2 °C
Personne ayant réceptionné	M. Lenoir
Température d'air du véhicule	+3,0 °C

Informations relevées sur le bon de livraison et l'étiquetage des produits.

DT 2 : EXIGENCES DE TRAÇABILITÉ, TEMPÉRATURES ET HYGIÈNE

Repères réglementaires : règlement (CE) n° 178/2002, notamment article 18, relatif à la traçabilité ; règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ; règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Les éléments ci-dessous sont un résumé de travail des exigences utiles à l'étude du cas.

Traçabilité : un exploitant doit pouvoir identifier le fournisseur immédiat d'une denrée et les entreprises auxquelles ses produits ont été fournis. Les informations d'identification des denrées et les documents commerciaux doivent permettre de retrouver les lots concernés et de contribuer à leur retrait ou rappel si nécessaire. L'entreprise conserve également les données de réception utiles à sa traçabilité interne.

Températures réglementaires de référence pour les denrées réfrigérées : la température maximale de la viande hachée est de +2 °C. Pour comparaison, les préparations de viandes sont conservées à +4 °C maximum, les abats à +3 °C maximum et les carcasses de viande d'ongulés domestiques à +7 °C maximum. Les pièces désossées du cas étudié ne sont pas des carcasses. Le seuil interne de +4 °C retenu par la boucherie pour ces pièces est une consigne de maîtrise de l'entreprise, distincte de la limite applicable aux carcasses.

Hygiène des opérations : les denrées doivent être protégées contre toute contamination. Les équipements en contact avec les aliments sont maintenus propres et, lorsque cela est nécessaire, désinfectés. Le nettoyage précède la désinfection. Les produits utilisés sont employés conformément à leur notice, notamment pour la dilution, le temps de contact et la nécessité éventuelle d'un rinçage. Les thermomètres à sonde sont nettoyés et désinfectés avant et après leur utilisation.

Procédure interne pour le hachoir : arrêter et sécuriser l'équipement, démonter les éléments prévus par le fabricant, retirer les résidus, nettoyer avec le détergent adapté en respectant son mode d'emploi, rincer si requis, appliquer le désinfectant en respectant son temps de contact, rincer uniquement si la notice l'exige, laisser sécher dans des conditions hygiéniques puis remonter l'appareil. Contrôler visuellement l'absence de résidus et consigner l'opération selon l'organisation de l'entreprise.

Synthèse des températures maximales de référence

Catégorie de denrée	Température maximale de référence
Viande hachée	+2 °C
Préparations de viandes	+4 °C
Abats	+3 °C
Carcasses d'ongulés domestiques	+7 °C
Pièces de bœuf désossées étudiées dans le DT 1	Seuil interne de l'entreprise : +4 °C

Valeurs de référence à utiliser pour les denrées réfrigérées dans le cadre des questions.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau d'actions correctives et de suivi, à rendre avec la copie **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases repérées par « ... » à partir de votre analyse. Pour le lot de viande hachée, décrivez des actions immédiates permettant d'éviter sa commercialisation avant décision. Rédigez de façon lisible et précise.

Fiche de traitement de la non-conformité du lot H160626

Rubrique	Éléments à renseigner
Produit et numéro de lot	Viande hachée, lot H160626
Non-conformité constatée et valeur mesurée	.....
Action immédiate sur le produit : identification et isolement	.....
Maintien de la maîtrise du produit en attente de décision	.....
Personne responsable à informer	.....
Informations à enregistrer : date, heure, lot, mesure, décision et opérateur	.....
Vérification avant clôture de l'action corrective	.....

À compléter par le candidat.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.