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

BP Boucher

Technologie professionnelle et sciences appliquées

Session 2026 • Code sujet : **26-BP-BCH-U20** • Durée : **3 heures** • Coefficient : **7**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : traçabilité, information du consommateur et maîtrise des risques (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique, valorisation et calculs : carcasse, rendement et économie d'énergie (3 questions) **Page 5**

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire : autocontrôle, action corrective et hygiène (3 questions) **Page 7**

4. Prévention et sécurité au poste de travail : analyse des risques et mesures de prévention (2 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Qualité et développement durable/2026/BP Boucher - Qualité et développement durable - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : traçabilité, information du consommateur et maîtrise des risques

La Boucherie des Trois Vallées prépare une opération de vente de viande bovine et doit contrôler les informations de traçabilité ainsi que celles destinées au consommateur. Le candidat examine aussi un dépassement de la limite de température de la vitrine et les mesures à prendre avant la vente.

Traçabilité

Question 1.1. Relever trois informations de traçabilité à conserver ou à rendre accessibles pour relier la viande vendue à l'animal et aux étapes de transformation. Indiquer, pour chacune, le document ou l'enregistrement de l'entreprise où elle est retrouvée.

Information de traçabilité	Document ou enregistrement
Identification de l'animal : FR 15 024 681 932	Fiche de lot et dossier de traçabilité, DT 2
Origine : naissance et élevage en France, abattage en France	Fiche de lot et dossier de traçabilité, DT 2
Lot de découpe : L240617-A	Documents de préparation et de suivi du lot, DT 2

Ces informations relient le produit vendu à l'animal et aux principales étapes de transformation. La fiche de lot porte également le numéro d'agrément de l'abattoir, FR 15.045.001 CE. Les dates de réception et de préparation ainsi que les contrôles de température complètent le dossier de traçabilité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiche de lot : identification et origine de l'animal ; documents de préparation : lot L240617-A.

Information du consommateur

Question 1.2. À partir des mentions « origine France », du numéro de lot L240617-A et de la dénomination « viande bovine », identifier une information manquante ou insuffisamment précise et proposer une correction assurant une information claire sur l'origine.

La mention « origine France » reste trop générale au regard des informations disponibles dans le dossier. Elle ne précise pas séparément les étapes d'origine. Selon le DT 2, l'animal est né et élevé en France, puis abattu en France dans l'établissement agréé FR 15.045.001 CE. Remplacer la mention générale par ces indications rend l'information plus claire et cohérente avec la fiche de lot. Le numéro L240617-A et la dénomination « viande bovine » peuvent être maintenus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Indiquer : « né en France, élevé en France, abattu en France ».

Maîtrise des risques

Question 1.3. Pour une température de vitrine mesurée à 6,2 °C, supérieure à la limite de 4 °C fixée par le plan de maîtrise, indiquer le statut de la situation et donner deux premières mesures à prendre avant la mise en vente des produits concernés.

La mesure de 6,2 °C dépasse la limite interne de 4 °C : il s'agit d'une non-conformité au plan de maîtrise. Avant toute vente, le responsable doit évaluer la conformité et la sécurité des produits concernés.

- Isoler les produits et les maintenir hors vente.
- Vérifier le fonctionnement de la vitrine, reprendre la mesure de température et consigner le résultat.

La remise en vente ne peut être décidée qu'après l'évaluation documentée des produits par le responsable.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non-conformité : isoler les produits, vérifier la vitrine et reprendre le relevé. Pas de vente avant évaluation documentée.

2. Étude technologique, valorisation et calculs : carcasse, rendement et économie d'énergie

L'étude porte sur une carcasse bovine de 180 kg dont les viandes, coproduits et pertes sont pesés après préparation, avec une destination prévue pour chaque catégorie. Le candidat calcule le rendement commercialisable, la valorisation des matières et l'économie annuelle d'énergie de la chambre froide.

Rendement de la carcasse

Question 2.1. Calculer le rendement en viandes commercialisables par rapport à la masse de la carcasse avec la formule indiquée. Présenter le calcul et donner le résultat en pourcentage, arrondi au dixième.

Le rendement rapporte les 112 kg de viandes commercialisables aux 180 kg de carcasse : $R = \frac{112}{180} \times 100 = 62,2\,\%$, arrondi au dixième.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement : **62,2 %**.

Valorisation des matières

Question 2.2. Calculer la masse totale des matières orientées vers une valorisation ou une utilisation professionnelle, en excluant les pertes non valorisables, puis le taux correspondant par rapport à la masse de carcasse. Compléter les deux premières lignes du DR 1 et proposer une action permettant de limiter les pertes lors de la préparation.

Matière valorisée ou utilisée	Masse
Viandes commercialisables	112 kg
Os	25 kg
Graisses	14 kg
Parures valorisables	19 kg

La masse valorisée est $112 + 25 + 14 + 19 = 170$ kg, hors pertes non valorisables. Le taux correspondant est $\frac{170}{180} \times 100 = 94,4\,\%$. Pour limiter les pertes, réaliser une découpe précise et trier les parures valorisables dans un contenant identifié.

DR 1 complété : valorisation des matières

Grandeur recherchée	Calcul	Résultat
Masse totale orientée vers une valorisation ou une utilisation professionnelle	112 + 25 + 14 + 19	170 kg
Taux correspondant par rapport à la masse de carcasse	170 / 180	94,4 %
Action proposée pour limiter les pertes à la préparation		Découpe précise ; Tri des parures dans un contenant identifié

✓ RÉPONSE À RETENIR

170 kg valorisés, soit **94,4 %**. Action : découpe précise et tri des parures valorisables.

Économie d’énergie

Question 2.3. À partir des consommations journalières avant et après amélioration, des 300 jours de fonctionnement annuels et du prix de l’électricité, calculer l’économie annuelle d’énergie en kWh puis en euros. Utiliser les formules indiquées et arrondir le résultat monétaire au centime.

L’économie journalière est $18,0 - 15,3 = 2,7$ kWh. Sur 300 jours, cela représente $2,7 \times 300 = 810$ kWh par an. Au tarif de 0,22 € par kWh, le gain annuel est $810 \times 0,22 = 178,20$ €.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Économie annuelle : **810 kWh**, soit **178,20 €**.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire : autocontrôle, action corrective et hygiène

Le responsable demande de formaliser le traitement d'un dépassement de température et le nettoyage-désinfection d'un plan de travail en contact avec les denrées. Les documents précisent la limite de température, le dosage du produit, son temps de contact, le rinçage requis et les éléments à consigner.

Préparation de la solution

Question 3.1. Pour préparer 5,0 L de solution de nettoyage-désinfection à 2 % en volume, calculer le volume de produit concentré nécessaire et le volume d'eau à ajouter. Exprimer les volumes en litres et en millilitres, puis inscrire les résultats sur le DR 2.

Le volume de concentré représente 2 % des 5,0 L de solution : **2/100 × 5,0 = 0,10 L**, soit **100 mL**. Le volume d'eau complète le volume total : **5,0 − 0,10 = 4,90 L**, soit **4 900 mL**. Inscrire ces valeurs dans les lignes « Volume de produit concentré » et « Volume d'eau à ajouter » du DR 2.

DR 2 complété : dosage

Grandeur recherchée	Calcul	Résultat
Masse totale orientée vers une valorisation ou une utilisation professionnelle	.....	... kg
Taux correspondant par rapport à la masse de carcasse	.....	... %
0,10 L = 100 mL		
Action proposée pour limiter les pertes à la préparation	.....	.....
4,90 L = 4 900 mL		
Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :		

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Produit concentré : 0,10 L (100 mL). Eau à ajouter : 4,90 L (4 900 mL).

Protocole d'hygiène

Question 3.2. Rédiger, dans l'ordre, un protocole opératoire comportant au moins quatre étapes pour nettoyer et désinfecter un plan de travail en contact avec les denrées. Intégrer la protection des denrées, le dosage, le temps de contact et la consigne de rinçage de la fiche technique.

1. Éloigner ou protéger les denrées, puis dégager le plan de travail.
2. Retirer les souillures et préparer le produit conformément à sa fiche : 100 mL de concentré, complétés avec de l'eau jusqu'à 5,0 L.
3. Appliquer la solution dosée à 2 % sur le plan de travail.
4. Laisser agir pendant 5 minutes.
5. Rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Protéger les denrées, retirer les souillures, appliquer la solution à 2 %, laisser agir 5 minutes et rincer à l'eau potable.

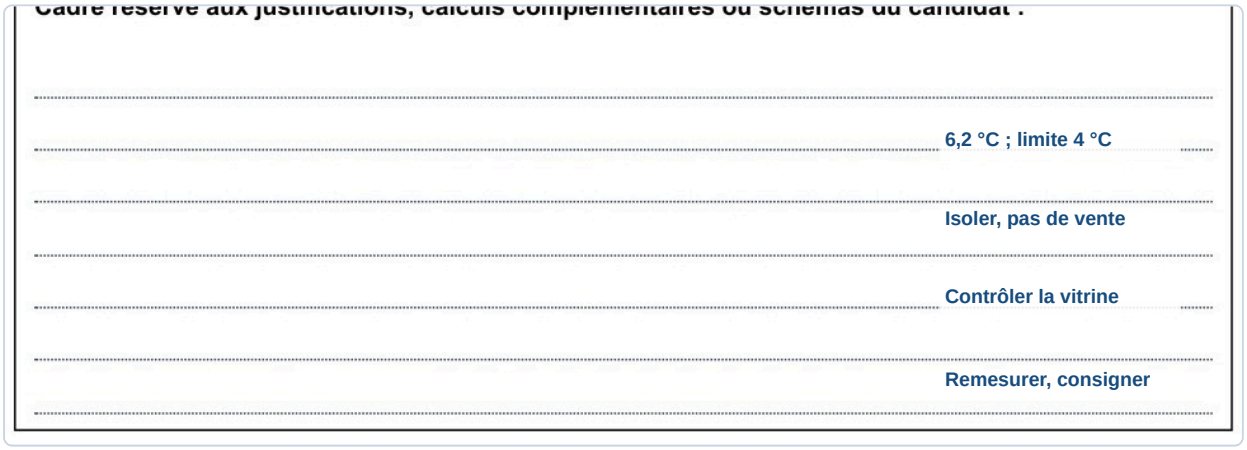
Non-conformité de température

Question 3.3. Compléter le DR 2 pour la non-conformité de température à 6,2 °C en précisant le contrôle, la décision immédiate concernant les produits, au moins une action corrective et la vérification du retour à la maîtrise, conformément à la limite de 4 °C fixée par l'entreprise.

Rubrique du DR 2	Éléments à consigner
Résultat et limite	Température mesurée : 6,2 °C ; limite interne : 4 °C, soit un dépassement de 2,2 °C.
Décision immédiate	Isoler les produits concernés et ne pas les mettre en vente.
Action corrective	Vérifier le fonctionnement de la vitrine et corriger le réglage ou faire intervenir le responsable.
Vérification et traçabilité	Mesurer à nouveau ; consigner la date, l'heure, le résultat, l'opérateur et l'action menée. Le responsable évalue les produits avant toute remise en vente.

Maintenir les produits isolés jusqu'à la vérification documentée du retour à la maîtrise. La nouvelle mesure doit confirmer le respect de la limite de 4 °C ; consigner également l'évaluation des produits et la décision du responsable concernant leur éventuelle remise en vente.

DR 2 complété : non-conformité



✓ RÉPONSE À RETENIR

6,2 °C dépasse la limite de 4 °C : isoler les produits, corriger le problème, remesurer et consigner les résultats avant toute décision de remise en vente.

4. Prévention et sécurité au poste de travail : analyse des risques et mesures de prévention

Le candidat étudie les risques associés à la découpe au billot, au rangement en chambre froide et au déplacement d'un bac de parures sur un sol humide. Il doit proposer des mesures de prévention adaptées et organiser le déplacement d'un bac chargé de 18 kg sur 12 m.

Analyse des risques

Question 4.1. Pour deux des situations du tableau, identifier le risque professionnel correspondant et proposer, pour chacune, une mesure de prévention collective ou organisationnelle ainsi qu'une mesure de protection individuelle adaptée.

Deux situations représentatives : la découpe au billot et le rangement en chambre froide. La prévention collective ou organisationnelle réduit l'exposition au danger ; la protection individuelle la complète.

- **Découpe :** risque de coupure. Garder le poste dégagé et le couteau entretenu ; porter un gant anti-coupure adapté à la main qui maintient la pièce.
- **Chambre froide :** risque lié à l'exposition au froid. Limiter la durée d'exposition et refermer la porte ; porter des vêtements de protection adaptés au froid.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Découpe : risque de coupure, poste dégagé et gant anti-coupure. Chambre froide : exposition limitée et vêtements adaptés.

Manutention

Question 4.2. Proposer une organisation pour déplacer un bac de parures chargé à 18 kg sur 12 m en réduisant les risques de chute et de troubles liés à l'effort. Indiquer deux vérifications ou actions immédiates à effectuer avant le déplacement, puis justifier l'intérêt d'utiliser un équipement d'aide à la manutention lorsque cela est possible.

Pour déplacer le bac de 18 kg sur 12 m, privilégier un chariot et choisir un trajet dégagé, sans croisement avec les denrées ou les déchets. Avant le déplacement :

1. Vérifier que le sol est propre et sec ; le nettoyer ou le sécher s'il est humide.
2. Vérifier que le bac est stable et que le trajet est libre.

Porter des chaussures antidérapantes. Le chariot limite l'effort de portage et réduit le risque de glissade ou de chute de la charge.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Sol sec, bac stable et trajet dégagé avant le déplacement ; utiliser un chariot pour réduire l'effort et prévenir les chutes.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve E2 du BP Boucher, session 2026, code 26-BP-BCH-U20, dure 3 heures et a un coefficient 7. Elle s'appuie sur l'activité de la Boucherie des Trois Vallées et l'étude d'une carcasse bovine. Elle évalue la traçabilité, la valorisation et les calculs, ainsi que l'hygiène, la maîtrise du froid, les actions correctives et la prévention des risques professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rendement commercialisable se calcule par R = (masse de viandes commercialisables / masse de carcasse) × 100.
- Le taux de valorisation exclut les pertes non valorisables : T = (masse valorisée / masse de carcasse) × 100.
- Le volume de produit concentré correspond à 2 % du volume final de solution à préparer.
- Après un dépassement de la limite interne, isoler les produits, vérifier l'équipement, remesurer et consigner les actions.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque calcul, indiquer la formule, le remplacement numérique, le résultat et son unité.
- Relier les données de l'animal, de l'origine, de l'abattage et du lot aux enregistrements de traçabilité appropriés.
- Ne pas remettre en vente les produits concernés avant l'évaluation documentée de leur conformité et de leur sécurité.
- Respecter la fiche technique : dosage, temps de contact de 5 minutes et rinçage à l'eau potable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le taux de valorisation d'une carcasse ?

Additionnez les masses destinées à la vente, à une valorisation ou à une utilisation professionnelle, sans inclure les pertes non valorisables. Divisez cette somme par la masse totale de la carcasse, puis multipliez par 100.

Q : Que faut-il faire si la vitrine dépasse la limite de température ?

Enregistrez l'écart et isolez les produits concernés. Vérifiez le fonctionnement de l'équipement, mesurez de nouveau la température et consignez les résultats. La remise en vente attend l'évaluation documentée des produits par le responsable.

Q : Comment organiser son temps dans cette épreuve de trois heures ?

Repérez les quatre parties et leurs points, puis répartissez votre temps en conséquence. Réservez du temps aux calculs et aux documents réponses DR 1 et DR 2, qui doivent être complétés et rendus avec la copie.

Q : Quels éléments de méthode sont attendus pour les calculs et l'hygiène ?

Pour les calculs, indiquez la formule, les valeurs remplacées et un résultat avec son unité. Pour le nettoyage-désinfection, donnez les étapes dans l'ordre et respectez le dosage, le temps de contact et le rinçage prescrits.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/Qualité et développement durable/2026/BP Boucher - Qualité et développement durable - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.