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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 1/7	

Question n °1 : (6 points) APPRECIATION DE LA CARCASSE

a - Sur les quartiers de bovins adultes les graisses sont différenciées en 4 catégories :

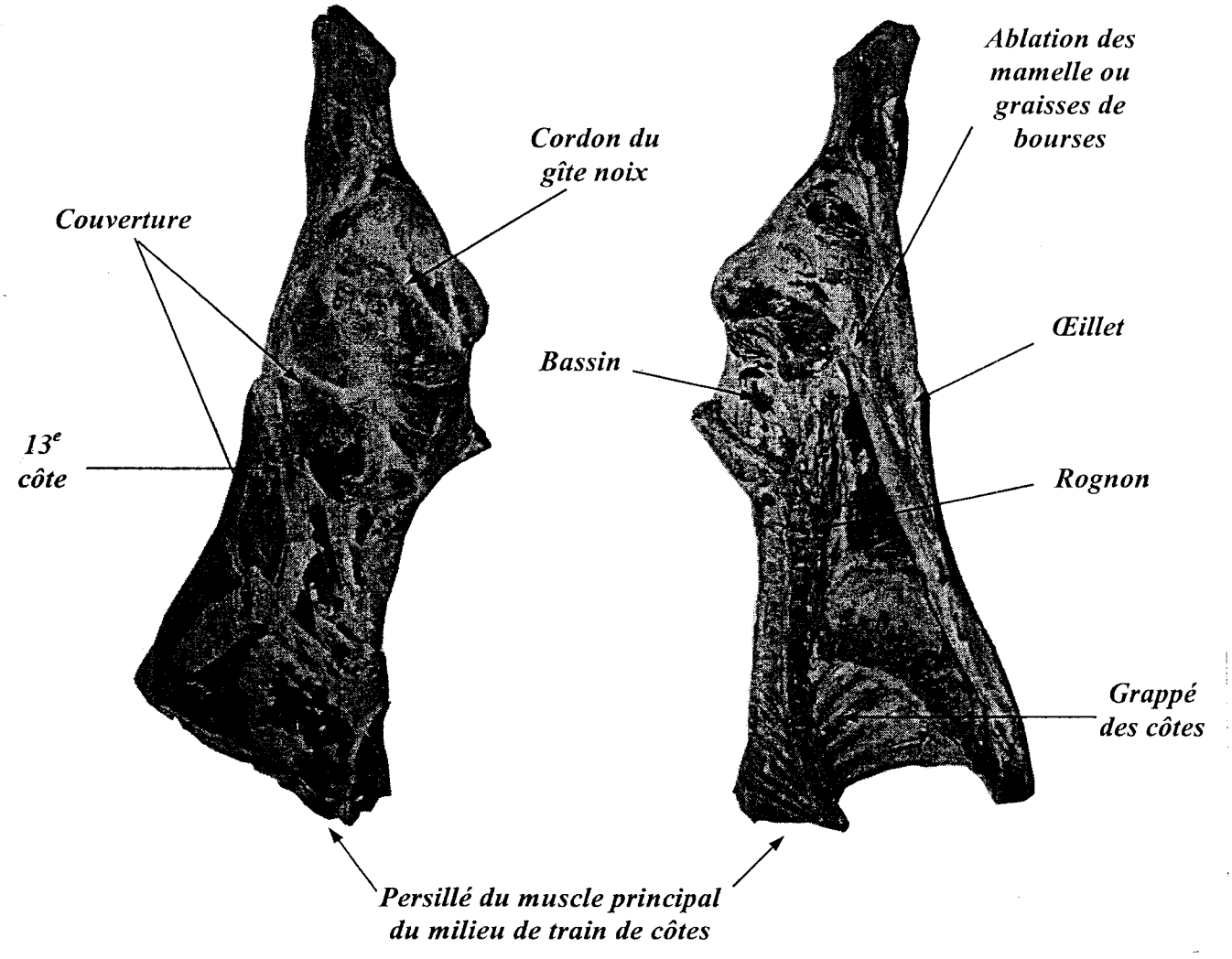
(2 points)

⇒ **La graisse de couverture**
⇒ **La graisse intermusculaire**
⇒ **La graisse interne**
⇒ **La graisse intramusculaire**

b - Les lieux d'appréciation de l'état d'engraissement sont :

(2 points)

FACE EXTERNE **FACE INTERNE**



c.1 - Au plan réglementaire les carcasses de bovins adultes sont classées entre autres par rapport à leur quantité de graisse. Ce classement se définit par l'attribution d'un chiffre allant de 1 à 5. (0,5 point)

c.2 - Réglementairement, un adjectif qualificatif correspond à chaque chiffre : (1,5 point)

1 → très faible (maigre)
2 → faible (peu couvert)
3 → moyen (couvert)
4 → fort (gras)
5 → très fort (très gras)

Question n °2 : (4,5 points) LA MATURATION DES VIANDES

a - DEFINITION : Temps indispensable à l'obtention de qualités organoleptiques recherchées (flaveur, tendreté, couleur...). Pendant ce phénomène purement chimique (enzyme) on observe une dégradation régulière des principaux composants du muscle grâce à l'action conjuguée du temps et de la température (réponse non exhaustive). (2 points)

b - Durant la maturation :

1 - les fibres musculaires se lézardent, se désagrègent. Les stries Z se fissurent de façon régulière et constante ainsi que l'actine et la myosine. La couleur se dénature. La viande s'attendrit. (0,5 point)

2 - Le tissu conjonctif musculaire (collagène, élastine) ne subit aucune détérioration, aucune maturation. (0,5 point)

c.1 - La température optimale de réglage de la chambre froide conseillée pour une bonne maturation est de 0°C à +4°C. (0,5 point)

c.2 - La durée optimum de maturation conseillée est de : (1 point)

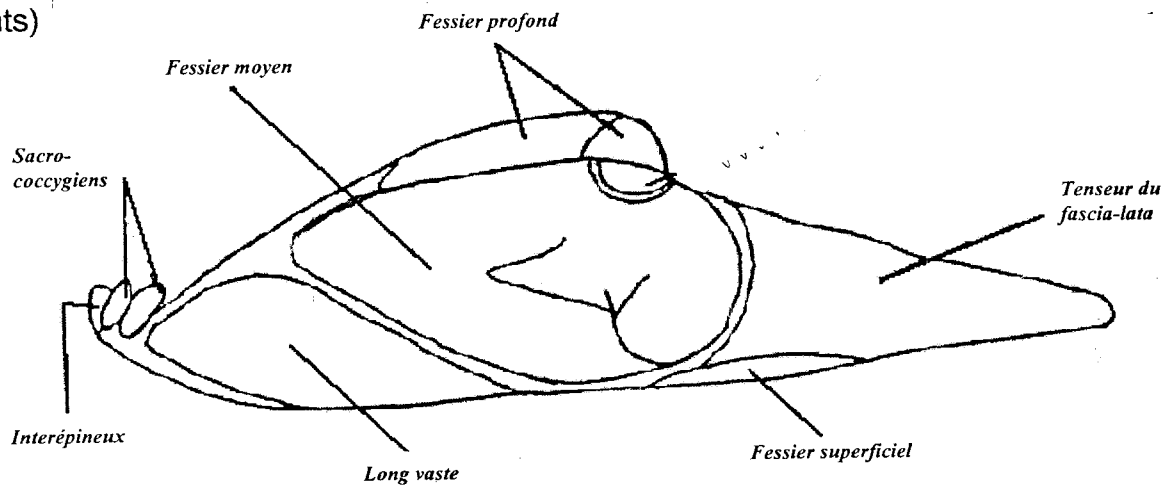
- ART 8 → 7 à 10 jours
- AVT5 → 2 à 4 jours
- 1/2 veau → 3 à 5 jours
- agneau → 3 à 5 jours

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 3/7	

Question n °3 : (6,5 points) ANATOMIE

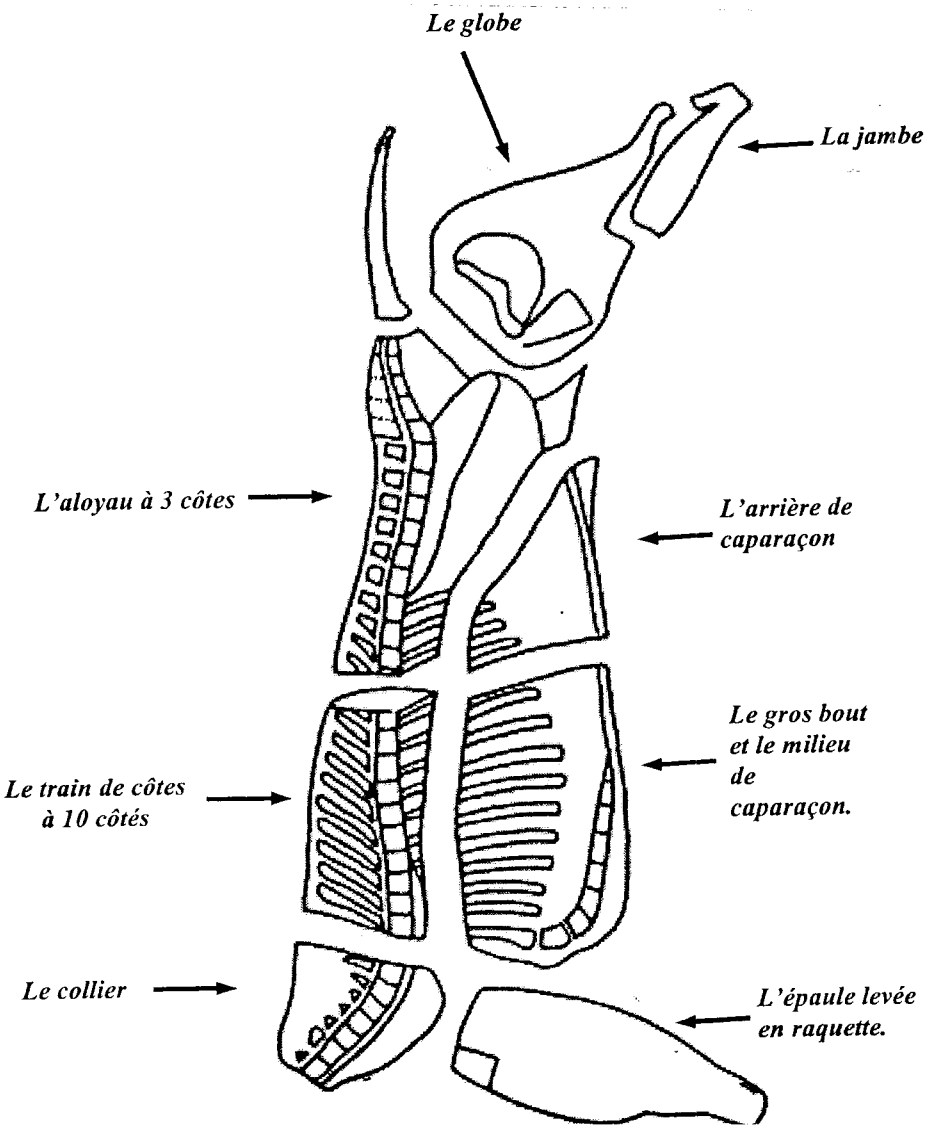
a - Les noms scientifiques en français des muscles composant le rumsteck représenté ci-après sont ;

(2,5 points)



b - Dénominations réglementaires des morceaux de bœuf schématisés ci-après :

(4 points)



Question n °4 : (3 points) LES FRAUDES

Donnez les définitions :	
La fraude en boucherie : Il y a fraude quand, au moyen de désignations fausses ou équivoques, qu'elles soient écrites ou verbales, on vend une denrée non conforme aux qualités qui lui sont normalement reconnues, soit par les règlements, soit par les usages loyaux et constants du commerce. Le produit ne subit aucune transformation, mais on le présente sous une fausse dénomination dans le but de demander à l'acheteur une somme d'argent supérieure à celle qu'on devrait lui demander pour la marchandise vendue.	**Les falsifications en boucherie :** Il y a falsification quand on donne à un produit l'apparence d'un produit similaire de meilleure qualité, soit en y ajoutant des constituants de valeur nutritive inférieure, des additifs chimiques non autorisés, soit en enlevant certains de ces éléments, soit en modifiant sa texture naturelle, ou encore en lui faisant subir un traitement non autorisé, par irradiation par exemple. La falsification suppose une modification ou une altération du produit.
Types de fraude et exemples : **Il y a fraude** sur la nature ou les qualités substantielles à vendre comme fraîche, une viande congelée, à vendre un rosbif attendri à l'insu de l'acheteur. **Il y a fraude** sur l'espèce lorsque l'on vend de la viande de cheval pour de la viande de bœuf ou de la chèvre pour du mouton. **Il y a fraude** sur l'origine dans le fait de vendre comme gigot de pré-salé un gigot provenant d'un mouton du Massif Central ou comme viande française de la viande importée de Hollande. **Il y a fraude** sur l'identité à chaque fois qu'il y a substitution de la marchandise choisie par le client entre le moment de l'achat et celui de la livraison, à vendre comme un rumsteck un morceau de tende de tranche. **Il y a fraude** sur la quantité lorsque le poids annoncé verbalement ou inscrit sur le papier d'emballage ou simplement le poids ayant servi au calcul du prix sera supérieur au poids réel de la marchandise.	**2 exemples de falsification* :** **Il y a falsification** lorsque l'on saupoudre la viande avec un produit chimique non autorisé. **Il y a falsification** lorsque l'on ajoute des déchets ou des aponévroses sans valeur nutritive à la viande hachée. **Il y a falsification** lorsqu'on détient une viande putréfiée.
Il y a falsification et/ou fraude lorsqu'une viande provient d'une carcasse non soumise au contrôle des services vétérinaires.	

NB **: l'attendrissage peut être une fraude ou une falsification. Il appartiendra au jury d'apprécier la pertinence des réponses.**

*** Les exemples ne doivent faire référence qu'à la boucherie**

Question n °5 : (13 points) LES FONDEMENTS DE L'HYGIENE EN BOUCHERIE

a - Donnez une définition de l'hygiène en boucherie : l'hygiène est l'ensemble des règles, des connaissances et des pratiques qui permettent de sauvegarder et/ou d'améliorer la santé humaine ou animale. (5 points)

b - Le GDBPH est un document au service des professionnels. Il leur permet entre autres de répondre à leurs interrogations concernant le respect et l'application des règles d'hygiène (hygiène des manipulateurs, hygiène des locaux…).

A partir du document ci-après, énumérez les moyens de maîtrise que vous préconisez en complétant le tableau suivant.

PREPARATION POUR MISE EN VENTE

Il s'agit des étapes **de tranchage, ficelage, bardage, décoration...** des pièces de viandes (rôtis, gigots, escalopes…). Ces opérations ont lieu à l'avance ou devant le client. Les mêmes précautions sont nécessaires en vue de garantir la qualité hygiénique. Les clients sont particulièrement sensibles aux conditions d'hygiène du travail effectué devant eux.

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE
Contamination	
Les viandes peuvent être contaminées par les déchets de parage restés sur le plan de travail.	◈ Avant de commencer une nouvelle opération, racler si nécessaire le plan à l'aide d'une raclette (corne…). Essuyer la raclette avec un papier jetable. Nettoyer et désinfecter quotidiennement la raclette.
Les produits utilisés pour la décoration peuvent contaminer la viande. En particulier, elle peut être contaminée par :	◈ Veiller à la qualité des denrées utilisées pour la décoration :
◈ La barde,	• s'assurer de la parfaite qualité de la barde (odeur, couleur, aspect…). Ne pas utiliser de bardes jaunies. Éviter de laisser bardes et bardières dans les conditionnements (par exemple : les déplier ou les suspendre).
◈ La crépine,	• laver et désinfecter soigneusement la crépine avant utilisation : il est indispensable de se reporter à la fiche de bonnes pratiques matières premières « crépine ».
◈ Le persil, herbes, légumes ou fruits, (2 points)	• laver soigneusement, à plusieurs eaux, avant utilisation. • Désinfecter les légumes ou herbes utilisés pour la décoration. • *Méthode* : tremper dans de l'eau javellisée pendant 5 minutes : 1 cuillère à dessert d'eau de Javel à 12° chl pour 25 litres d'eau froide (soit 8 gouttes par litre). Rincer abondamment, si nécessaire à l'eau vinaigrée pour enlever l'odeur de chlore.

◈ La ficelle. (1 point)	• Disposer le rouleau de ficelle en hauteur, ou dans des boîtes fermées. Ne jamais le poser à terre.
Les lardoires et les aiguilles à piquer contaminent en profondeur la viande si elles sont mal entretenues. (2 points)	◈ Nettoyer et désinfecter après utilisation les lardoires et les aiguilles. Ranger dans un endroit propre, à l'abri des souillures.
Lors du stockage éventuel, les portions individuelles (côtes, escalopes, ...) préparées à l'avance peuvent être contaminées. (2 points)	◈ Stocker à ≤4°C en protégeant des contaminations par un film, un papier... ou en rangeant dans une zone spécifique de la chambre froide. ◈ Avant de mettre en vitrine, effectuer un parage d'aspect, si nécessaire.
Multiplication Les portions individuelles (côtes, escalopes...) préparées à l'avance ont un rapport surface/volume beaucoup plus important : elles sont donc plus sensibles aux remontées de température et à la multiplication des germes. (1 point)	◈ Éviter de préparer plus d'une journée à l'avance des portions individuelles. *Remarque :* l'aspect commercial se détériore rapidement, et des pertes par parage peuvent apparaître. Lorsque les pratiques commerciales le permettent, préférez un tranchage à la vue des clients.

Question n °6 : (7 points) LES RENDEMENTS

a - Définissez les deux rendements les plus utilisés en boucherie de détail, et calculez à partir de ce tableau de référence, le pourcentage de chacun. (6 points)

A titre d'exemple, le rendement à l'abattage est au préalable calculé (2 chiffres après la virgule sans arrondir).

BOVIN	Avant abattage	640 kg
CARCASSE	• chaude • froide • avant découpe • après découpe	360 kg 353 kg 344 kg 243 kg
VIANDE	• cuisson rapide • cuisson lente • réellement commercialisée	126 kg 110 kg 236 kg

FORMULE DE CALCUL POUR :	BASE DE CALCUL ET RÉSULTAT :
- ***Exemple*** : *Rendement à l'abattage :* $\frac{\text{Poids de la carcasse froide}}{\text{Poids vif de l'animal}} \times 100 = \ldots \%$	$\frac{353 \times 100}{640} = 55{,}15\ \%$
1 - Rendement commercialisable : → $\frac{\text{Poids des muscles prêts à la vente}}{\text{Poids carcasse facturé}} \times 100 = \%$	$\frac{243 \times 100}{353} = 68{,}83\ \%$
2 - Rendement commercialisé : → $\frac{\text{Poids des muscles commercialisés}}{\text{Poids carcasse facturé}} \times 100 = \%$	$\frac{236 \times 100}{353} = 66{,}85\ \%$

b - Le taux de ressuage ou de réfaction est automatiquement appliqué au stade de l'abattoir.

Il consiste à prendre en considération les pertes entre le poids chaud et le poids froid de la carcasse.

(1 point)

Ce taux est de :

- **2 % pour les bovins**
- **2,5 % pour les porcins**

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.