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

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie		E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 1/10	

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen.

Ce sujet comporte deux parties :

1ère partie : une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

2ème partie : sous forme d'un document décrivant une ou des situations professionnelles.

Académie de Lyon	Session 2002	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet **BP BOUCHER**		22106	
Épreuve : Technologie et sciences : Sous épreuve technologie		E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 2/10	

Le candidat répondra directement sur le sujet

1ère partie

Question n °1 : APPRECIATION DE LA CARCASSE

a) Citez les quatre catégories de graisse rencontrées au niveau des carcasses de bovins adultes.

- .....
- .....
- .....
- .....

b) Sur les schémas ci-dessous, localisez à l'aide de flèches, puis nommez les lieux d'appréciation de l'état d'engraissement.

FACE EXTERNE



FACE INTERNE



c) Au plan réglementaire, les carcasses de bovins adultes sont classées entre autres par rapport à leur quantité de graisse :

1 - Indiquez comment se définit ce classement : .....

.....

.....

2 – Pour chaque classe, trouver l'adjectif qualificatif correspondant : .....

.....

.....

.....

Question n °2 : LA MATURATION DES VIANDES

La maturation est une phase post-mortem importante, connue des professionnels de la viande :

a) Donnez une définition de la maturation : .....

.....

.....

b) Durant cette maturation, que se passe-t-il au niveau :

1 - des fibres musculaires ? .....

.....

.....

2 - du tissu conjonctif ?..... .....

.....

.....

.....

c) A quelle température doit être réglée votre chambre froide.

1 - Afin de conduire à bien la maturation des carcasses entreposées ? .....

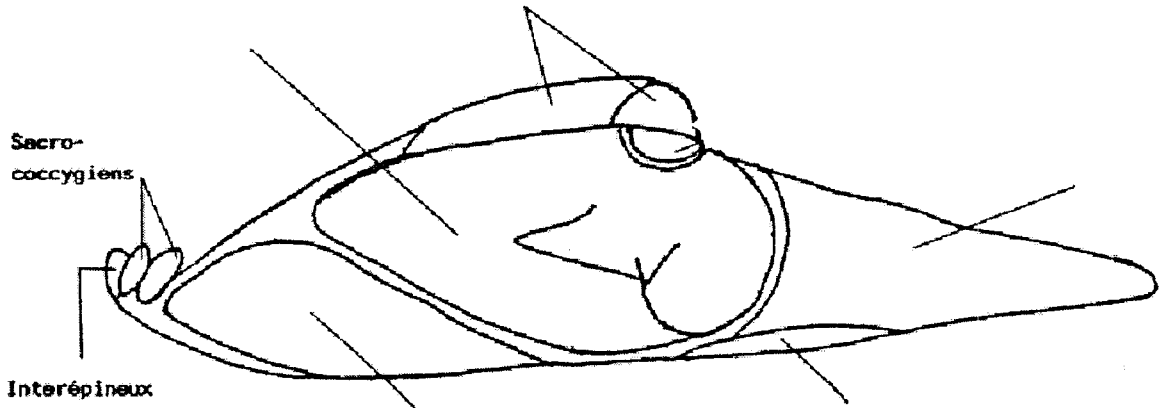
.....

2 - Par rapport à votre réponse, quelle est la durée de maturation optimum conseillée (la meilleure) pour :

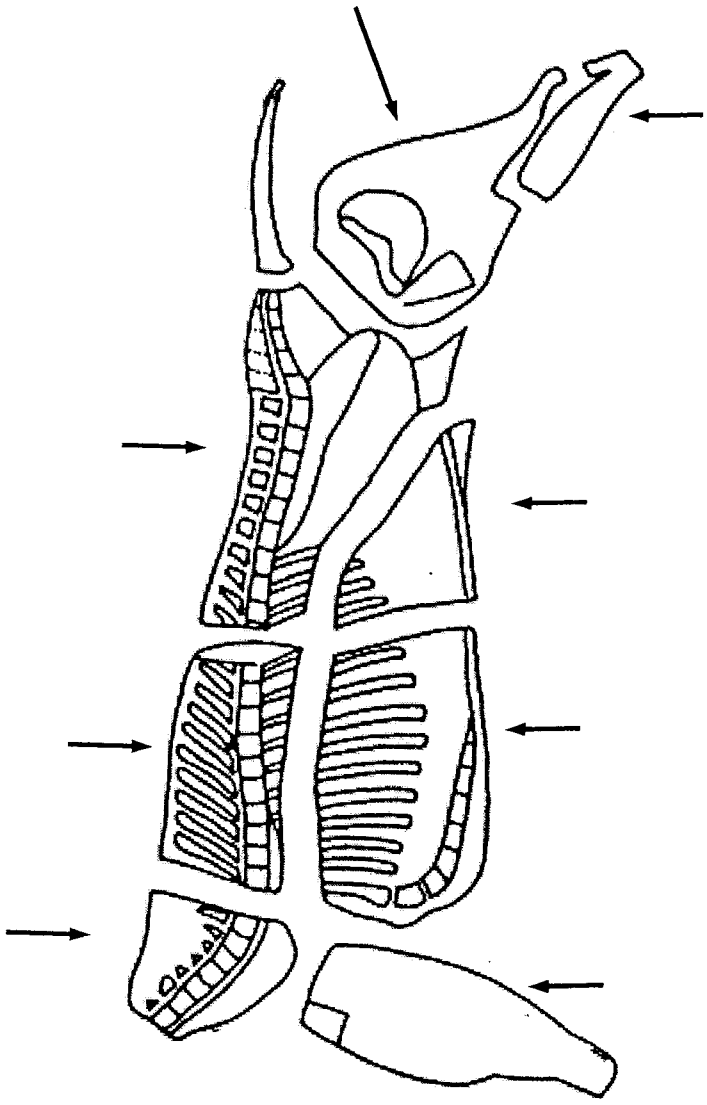
- Un ART 8 .....
- Un AVT5 .....
- Un ½ veau .....
- Un agneau .....

Question n °3 : ANATOMIE

a) Indiquez les noms scientifiques en français des muscles composant la hanche représentée ci-après :



b) Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf schématisés ci-après :



Question n °4 : LES FRAUDES

a) Donnez la signification de la fraude en boucherie : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Indiquez deux types de fraude : .....

.....

.....

.....

.....

.....

c) Donnez deux exemples de falsification : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Les exemples ne doivent faire référence qu'à la boucherie

2ème partie

Question n °5 : LES FONDEMENTS DE L'HYGIENE EN BOUCHERIE

a) Donnez une définition de l'hygiène en boucherie : .....

.....

.....

.....

b) Le guide des bonnes pratiques d'hygiène 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,	• .....

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE
◈ La ficelle.	• .....
Les lardoires et les aiguilles à piquer contaminent en profondeur la viande si elles sont mal entretenues.	• .....
Lors du stockage éventuel, les portions individuelles (côtes, escalopes, ...) préparées à l'avance peuvent être contaminées.	• .....
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.	• .....

Question n°6 : LES RENDEMENTS

a - Citez et définissez les deux rendements les plus utilisés en boucherie de détail, et calculez à partir de ce tableau de référence, le pourcentage de chacun.

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

DEFINITION DU RENDEMENT	BASE DE CALCUL ET RÉSULTAT :
- ***Exemple*** : *Rendement à l'abattage :* $\frac{\text{Poids de la carcasse froide}}{\text{Poids vif de l'animal}} \times 100 = \%$	$\frac{353 \times 100}{640} = 55{,}15\ \%$
1 - Rendement ..... →	
2 - Rendement ..... →	

b - Un taux de réfaction aussi appelé taux de ressuage est appliqué obligatoirement à l'abattoir sur les carcasses.

De combien est-il, en pourcentage, pour les carcasses de :

- bovin : .....
- porcin : .....

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.