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 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 0/11	

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 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3 - U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 1/11	

Barême

Première Partie : 40 points

Question n°1 : 3.5 points
Question n°2 : 1.5 point
Question n°3 : 2 points
Question n°4 : 1 point
Question n°5 : 3 points
Question n°6 : 1.5 point
Question n°7 : 1.5 point
Question n°8 : 6.5 points
Question n°9 : 1.5 point
Question n°10 : 1.5 point
Question n°11 : 2 points
Question n°12 : 2.5 points
Question n°13 : 12 points

Deuxième partie : 40 points

Annexe 1

Question n°1 : 1 point
Question n°2 : 2 points
Question n°3 : 1 point
Question n°4 : 1 point
Question n°5 : 6 points
Question n°6 : 2 points
Question n°7 : 2 points
Question n°8 : 2 points
Question n°9 : 1.5 point
Question n°10 : 2 points

Annexe 2

Question n°1 : 5.5 points
Question n°2 : 4 points
Question n°3 : 2 points
Question n°4 : 8 points

Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 2/11	

LE CANDIDAT REPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

1ère Partie

M. PICHON décide d'ouvrir une boucherie dans le centre d'une ville. Pour le travail du bœuf, il hésite entre 2 races sachant que pour la catégorie, ce sera des génisses d'environ 3 ans.

Question n°1 : Complétez le tableau pour l'aider dans son choix.

	CHAROLAISE	LIMOUSINE
Rendement à l'abattage		
Poids des carcasses		
Etat d'engraissement		
Grosseur des os		
Conservation		
Tendreté / Qualité		
Prix d'achat		

Question n°2 : Son choix étant fait, il travaillera des génisses charolaises label rouge d'environ 3 ans. Donnez la définition du label rouge.

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 3 : Il achète ses bêtes chez un agriculteur.
Lorsqu'il prend livraison de la génisse le lundi matin, quels documents doit-il remplir et emporter ?

.....

.....

.....

.....

Question n°4 : De quel organisme l'agriculteur a-t-il reçu la carte d'identité du bovin ?

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°5 : Quelle est la nouvelle législation en matière d'abattage d'urgence lorsqu'une bête est accidentée ?

Animal de plus de 24 mois accidenté depuis plus de 48 H	Animal de moins de 24 mois accidenté depuis moins de 48 H

Question n° 6 : Cette génisse donne une carcasse excellente et un état d'engraissement moyen, quelle sera sa classification ?

.....

.....

.....

.....

Question n° 7 : En plus de cette classification, quelles seront également les autres inscriptions à l'encre apposées sur la carcasse ?

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 8 : Dans le travail de ces types de viande, il pourra uniquement se dépanner en quartier de demi gros, ce qui lui permettra de servir ses 2 clients restaurateurs qui lui commandent chacun un A.L.M.T. par semaine.
Citez le nombre et les noms des os de l'A.L.M.T. ainsi que les muscles.

Anatomie osseuse	Anatomie musculaire

Question n° 9 : Cependant, il ne pourra pas se procurer des muscles individuels sous vide en dépannage, soit S.P.., P.A.D., ou P.A.T.A.T.E.

Expliquez les termes : S.P., P.A.D, P.A.T.A.T.E.

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 10 : Pour avoir l'autorisation de servir ses restaurateurs, quels ont été ses démarches ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 11 : M. PICHON achète un petit véhicule pour le retour de ses carcasses dans sa boutique, précisez lui la législation en vigueur.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Question n° 12 : De retour au laboratoire, il découpe un pan acheté. Donnez la composition musculaire du PAN.

.....

.....

.....

.....

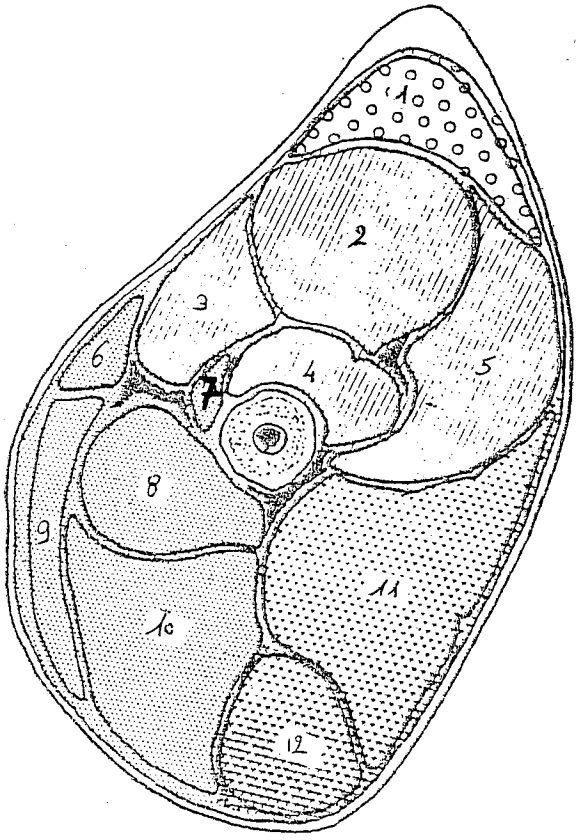
.....

.....

Question n° 13 : A partir du schéma ci-dessous Enumérez les morceaux de détail et leurs noms anatomiques de la coupe transversale du B.C.U.H.

Complétez le tableau.

Appellation nationale	Appellation anatomique
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	



Académie de Lyon	Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet BP BOUCHER		22106	
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuillet : 7/11	

2ème Partie

A partir du document en annexe 1 :

Question n°1 : Donnez la définition de M.R.S.

.....

.....

.....

Question n°2 : A qui doit être adressé la demande d'autorisation du travail des M.R.S. ?

.....

.....

.....

Question n°3 : Quelle est l'obligation d'un fournisseur en carcasse bovine avant d'entreprendre la 1ère livraison chez un client ?

.....

.....

.....

Question n°4 : Dans le texte, qu'est-ce qu'un organisme tiers ?

.....

.....

.....

.....

Question n°5 : Listez les contrôles effectués en matière de M.R.S.

.....

.....

.....

.....

.....

Question n°6 : Qu'est-ce qu'un cahier des charges ?

.....

.....

.....

Question n°7 : Expliquez dans le texte : « une présentation dépréciée des carcasses ».

.....

.....

.....

.....

Question n°8 : Le boucher peut-il encore vendre des côtes filets doubles ? Si oui, quelles sont ses obligations ?

.....

.....

.....

.....

Question n°9 : Le boucher peut-il commercialiser :

- la rate d'agneau,
- la cervelle d'un agneau de moins de 6 mois,
- la langue d'un agneau de plus de 6 mois.

.....

.....

.....

Question n°10 : Comment se présente la carcasse d'un ovin de plus de 12 mois à l'abattoir ?

.....

.....

.....

.....

A partir du document en annexe 2 :

Question n°1 : Quels sont les moyens qui permettent d'optimiser la traçabilité ?

.....

.....

.....

.....

Question n°2 : Pour chaque approvisionnement, quelles sont les informations que le boucher doit mettre à la vue du client ?

.....

.....

.....

.....

Question n°3 : Quelles sont également ses obligations en matière d'affichage des prix ?

.....

.....

.....

.....

Question n°4 : Dans un petit résumé et par votre expérience récente du métier, pensez-vous que tout cet étiquetage des viandes soit un argument commercial pour l'artisan boucher ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

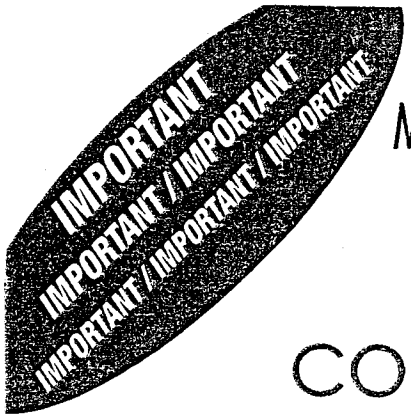
.....

.....

.....

.....

ANNEXE 1



MRS

La sécurité des consommateurs :

c'est l'affaire de tous les artisans bouchers

Pour conserver le cœur du métier, c'est-à-dire le désossage artisanal, l'organisation professionnelle s'est battue pour obtenir l'autorisation de retirer les os de la colonne vertébrale de gros bovins chez chaque boucher qui en fera la demande et s'engagera à respecter un cahier des charges.

Des contrôles par organismes tiers ont eu lieu chez les bouchers : Le centre du cahier des charges est globalement respecté, mais, chez certains bouchers, les contrôleurs relèvent 14% de non conformités majeures (dont 1% de bouchers qui ignorent le caractère obligatoire du retrait de la colonne).

RETRAIT DE LA MOELLE ÉPINIÈRE D'OVINS : MESURE DE PRÉCAUTION

Les scientifiques se posent des questions sur le fait que les signes cliniques d'une tremblante chez les ovins pourraient, en fait, cacher un prion style ESB. Il est important que les consommateurs soient protégés face à une telle éventualité, les pouvoirs publics ont donc rendu obligatoire le retrait de la moelle épinière des agneaux de plus de 12 Kg, bien qu'elle ne soit pas classée MRS, pour les animaux de moins de 12 mois. Afin d'éviter une présentation dépréciée des carcasses, votre organisation professionnelle a obtenu l'autorisation de retirer la moelle chez les bouchers, en respectant des mesures simples. **Des contrôles chez les bouchers font ressortir que cette obligation n'est qu'à moitié comprise et appliquée.**

Revue « La boucherie Française »

RÉGLEMENTATION

Traçabilité et règle d'étiquetage, IL EST URGENT D'AGIR !!!

ANNEXE 2

Revue « La boucherie Française »

La traçabilité et les règles d'étiquetage sont non seulement une **exigence réglementaire** mais également une attente des consommateurs.

Certaines radios dont nous tairons le nom pour ne pas leur faire de publicité, incitent les consommateurs à faire leurs achats de viande auprès des GMS plutôt qu'en boucherie artisanale. Motif ? L'absence d'information claire et transparente correctement affichée dans l'entreprise. Les GMS respectent les règles d'étiquetage comme il se doit puisque des étiquettes sont visibles et lisibles par le consommateur, tandis que l'artisan boucher se contenterait d'une simple relation de confiance entre lui et son client.

Attention, nous ne pouvons pas laisser croire ou penser qu'en boucherie traditionnelle le travail d'information du client et par conséquent le respect de la réglementation ne se fait pas.

Il apparaît important que les médias et les consommateurs soient convaincus que non seulement il vous faut sélectionner des viandes de premier choix, les préparer, fabriquer des produits de qualité, mais en plus que vous êtes capable de garantir la permanence de cette qualité et la rendre totalement transparente.

Assurez-vous que les informations suivantes sont correctement données aux clients pour toute la viande bovine et pour chaque approvisionnement différent :

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.