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

Technologie E3-U31

Session 2004 • Code sujet : **22106** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Choix des bovins, classification et technologie de boucherie** (13 questions) — **Page 3**

2. **Réglementation des M.R.S., hygiène et traçabilité des viandes** (14 questions) — **Page 8**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2004/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2004 - 2-Sujet.pdf

1. Choix des bovins, classification et technologie de boucherie

M. Pichon prépare l'ouverture d'une boucherie et compare les races charolaise et limousine avant d'organiser son approvisionnement et le transport des carcasses. Les questions portent aussi sur la classification, l'anatomie bovine, la préparation des viandes et les démarches nécessaires pour servir des restaurateurs.

Question 1. Compléter le tableau comparatif des races charolaise et limousine pour aider le boucher à choisir, en indiquant le rendement à l'abattage, le poids des carcasses, l'état d'engraissement, la grosseur des os, la conservation, la tendreté ou qualité et le prix d'achat.

Critère	Charolaise	Limousine
Rendement à l'abattage	Environ 55 %	Environ 58 %
Poids des carcasses	400 kg et plus	Plus légère, 350 kg
État d'engraissement	Moyen, niveau 3	Plutôt faible, niveau 2
Grosseur des os	Moyenne	Os fins
Conservation	Bonne	Plus difficile, viande plus maigre
Tendreté / qualité	Grain persillé	Grain fin
Prix d'achat	Élevé selon l'animal	Plus élevé selon l'animal

La limousine présente le meilleur rendement et des os fins. La charolaise donne des carcasses plus lourdes et une bonne conservation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Charolaise : carcasses plus lourdes et bonne conservation. Limousine : rendement supérieur, carcasses plus légères et os fins.

Question 2. Donner la définition du label rouge pour les génisses charolaises d'environ 3 ans retenues par le boucher.

Le Label Rouge, mis en place par le ministère de l'Agriculture, est un signe officiel de reconnaissance. Il identifie un produit répondant à un cahier des charges précis portant notamment sur l'origine, l'élevage, le transport, l'abattage, la préparation et la durée de maturation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le Label Rouge est un signe officiel de reconnaissance fondé sur le respect d'un cahier des charges précis.

Question 3. Lors de la livraison à la ferme d'une génisse achetée à un agriculteur attitré, préciser quels documents le boucher doit remplir et emporter.

1. Remplir un bon d'enlèvement à souches et en laisser un exemplaire à l'agriculteur.

2. Emporter le passeport du bovin et vérifier sa concordance avec les boucles auriculaires.
3. Emporter les documents Label Rouge et vérifier leur concordance avec les boucles bleu, blanc et rouge.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bon d'enlèvement à souches, passeport bovin vérifié et documents Label Rouge concordants.

Question 4. Indiquer de quel organisme l'agriculteur a reçu la carte d'identité du bovin.

La carte d'identité du bovin a été délivrée par l'E.D.E., l'Établissement départemental de l'élevage, organisme dépendant de la préfecture selon le corrigé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'E.D.E. : Établissement départemental de l'élevage.

Question 5. Présenter la législation en matière d'abattage d'urgence d'une bête accidentée en distinguant les situations selon l'âge de l'animal et le délai écoulé depuis l'accident.

Situation indiquée	Conduite à tenir
Animal de plus de 24 mois, accidenté depuis plus de 48 h	Animal euthanasié puis mis en destruction.
Animal de moins de 24 mois, accidenté depuis moins de 48 h	Constat vétérinaire et certificat d'abattage d'urgence. Analyse de la carcasse, puis estampillage si elle est saine. Si elle est saisie, destruction.

Les deux situations et seuils sont ceux indiqués dans le corrigé.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plus de 24 mois et accident depuis plus de 48 h : destruction. Moins de 24 mois et accident depuis moins de 48 h : constat vétérinaire, certificat d'urgence et contrôle sanitaire.

Question 6. Déterminer la classification de la génisse en précisant sa catégorie, sa conformation et son état d'engraissement, sachant que sa carcasse est excellente et son engraissement moyen.

La carcasse excellente correspond à la conformation E. L'état d'engraissement moyen est noté 3. Pour cette génisse, la catégorie indiquée par le corrigé est également E.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Catégorie E, conformation E, état d'engraissement 3.

Question 7. Citer les autres inscriptions à l'encre apposées sur la carcasse en plus de sa classification.

En plus de la classification, les inscriptions et marques apposées sur la carcasse sont :

- le numéro d’abattage ;
- les estampilles sanitaires ;
- le signe Label Rouge apposé à la roulette.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Numéro d’abattage, estampilles sanitaires et signe Label Rouge à la roulette.

Question 8. Pour l'A.L.M.T. commandé chaque semaine par chacun des deux restaurateurs, citer le nombre et le nom des os, puis énumérer les muscles correspondants.

Anatomie osseuse	Anatomie musculaire
Un demi-coxal	Rumsteck
Sacrum	Aiguillette de rumsteck
6 vertèbres lombaires	Aiguillette baronne
8 vertèbres dorsales	Faux-filet
8 côtes	Filet, entrecôte, dessus de côtes
	Bavettes d’aloyau et de flanchet

Les os et muscles listés correspondent à l’A.L.M.T. d’après le corrigé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Os : un demi-coxal, sacrum, 6 vertèbres lombaires, 8 dorsales et 8 côtes. Muscles : rumsteck, aiguillettes, faux-filet, filet, entrecôte, dessus de côtes et bavettes.

Question 9. Expliquer les termes S.P., P.A.D. et P.A.T.A.T.E. employés pour désigner la préparation de muscles individuels sous vide.

S.P. signifie « semi-paré ».

P.A.D. signifie « prêt à découper » : le muscle est entièrement dépiécé et paré.

P.A.T.A.T.E. désigne un muscle paré sur tout le tour, sans être séparé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

S.P. : semi-paré. P.A.D. : prêt à découper, entièrement dépiécé et paré. P.A.T.A.T.E. : paré tout autour, sans séparation.

Question 10. Indiquer les démarches que le boucher doit effectuer pour obtenir l'autorisation de servir ses restaurateurs.

1. Adresser une demande à la préfecture, à l'attention du directeur des Services vétérinaires.
2. Attendre l'autorisation avant de servir les restaurateurs.
3. Respecter les obligations applicables, notamment les bonnes pratiques d'hygiène et les règles de livraison.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Demande à la préfecture, à l'attention du directeur des Services vétérinaires, puis respect des obligations d'hygiène et de livraison après autorisation.

Question 11. Préciser la législation applicable au véhicule utilisé pour ramener les carcasses à la boutique, selon la distance du trajet.

Pour un trajet inférieur à 80 km, le corrigé indique qu'un véhicule isotherme suffit. Si le trajet dépasse 80 km, un véhicule frigorifique avec production de froid est obligatoire.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moins de 80 km : véhicule isotherme. Plus de 80 km : véhicule frigorifique avec production de froid.

Question 12. Donner la composition musculaire du pan acheté en identifiant les muscles du cuisseau et ceux du carré côte-filet.

Partie du pan	Composition musculaire
Cuisseau	Noix, sous-noix, noix pâtissière, quasi, jarret et tête de filet
Carré côte-filet	Première et deuxième côtes, et bavettes

Ces éléments constituent la composition musculaire du pan donnée dans le corrigé.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisseau : noix, sous-noix, noix pâtissière, quasi, jarret, tête de filet. Carré côte-filet : première et deuxième côtes, bavettes.

Question 13. À partir du tableau associé à la coupe transversale du BCUH, énumérer les morceaux de détail et leur nom anatomique, puis compléter les correspondances demandées.

N°	Nom parisien	Nom anatomique
1	Aiguillette baronne	Tenseur du fascia lata
2	Rond de tranche grasse	Droit antérieur
3	Mouvant	Vaste interne
4	Mouvant	Vaste interne
5	Plat de tranche grasse	Vaste externe
6	Merlan	Couturier
7	Poire	Pectiné
8	Rond de tende de tranche	Adducteur de la cuisse
9	Dessous de tende de tranche	Droit interne
10	Tende de tranche	Demi-membraneux
11	Gîte à la noix	Long vaste
12	Rond de gîte à la noix	Demi-tendineux

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les 12 correspondances entre noms parisiens et noms anatomiques sont reportées dans le tableau.

2. Réglementation des M.R.S., hygiène et traçabilité des viandes

À partir des documents annexes 1 et 2, le candidat étudie les obligations liées au travail des matériels à risques spécifiés, la présentation des carcasses et la commercialisation de certains abats. Il examine également les moyens de traçabilité, les informations à afficher et la valeur commerciale de l'étiquetage pour l'artisan boucher.

Document annexe 1

Question 1. Donner la définition de M.R.S.

M.R.S. signifie **Matériels à Risques Spécifiés**. Il s'agit de parties de l'animal soumises à des règles sanitaires particulières de retrait et de gestion. Leur manipulation en boucherie est encadrée : l'établissement doit disposer de l'autorisation requise et suivre des procédures spécifiques pour les séparer, les stocker et assurer leur élimination. Cette définition correspond au terme employé dans la réglementation étudiée par le sujet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> M.R.S. : Matériels à Risques Spécifiés, soumis à des règles particulières de retrait et de gestion sanitaire.

Question 2. Indiquer à qui doit être adressée la demande d'autorisation pour travailler les M.R.S.

1. Adresser la demande d'autorisation à la préfecture.
2. La présenter à l'intention du directeur des Services vétérinaires (D.S.V.).

Cette démarche concerne l'autorisation de travailler les M.R.S. L'établissement doit attendre la délivrance de cette autorisation avant de mettre en œuvre l'activité, puis respecter les obligations sanitaires qui lui sont associées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La demande est adressée à la préfecture, à l'intention du directeur des Services vétérinaires (D.S.V.).

Question 3. Préciser l'obligation du fournisseur de carcasses bovines avant sa première livraison chez un client.

Avant sa première livraison de carcasse bovine, le fournisseur doit vérifier que son client est autorisé à travailler les M.R.S. Il peut consulter l'autorisation sur le site internet prévu à cet effet ou demander au client de lui en remettre un double. Il s'agit d'un contrôle préalable obligatoire : le fournisseur s'assure ainsi que le destinataire est habilité à traiter les matériels concernés.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avant la première livraison, vérifier l'autorisation M.R.S. du client en ligne ou demander un double de celle-ci.

Question 4. Expliquer ce que désigne un organisme tiers dans le texte.

> Un organisme tiers est un organisme indépendant, sans rapport ni attache avec les personnes contrôlées.

Dans ce contexte, cette indépendance signifie que l'organisme n'est pas lié à l'établissement ni à ses responsables. Il peut donc effectuer un contrôle extérieur des pratiques relatives aux M.R.S. sans dépendre des personnes dont il vérifie le travail. L'essentiel de la définition est l'absence de lien avec les personnes contrôlées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un organisme tiers est indépendant et n'a aucun lien ni attache avec les personnes qu'il contrôle.

Question 5. Lister les contrôles effectués en matière de M.R.S.

Les contrôles concernent l'autorisation et l'organisation pratique du travail des M.R.S. Ils vérifient :

- la déclaration et l'autorisation ;
- le stockage au froid, sans contact entre les quartiers ;
- les bacs hermétiques et le matériel identifié et réservé ;
- la dénaturation des M.R.S. ;
- le nettoyage et la désinfection selon les normes, le corrigé mentionnant le trempage à l'eau de Javel ;
- la tenue du registre et les doubles d'enlèvement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler l'autorisation, le stockage séparé, le matériel dédié, la dénaturation, le nettoyage-désinfection et le registre d'enlèvement.

Question 6. Définir un cahier des charges.

Un cahier des charges est un document écrit qui décrit précisément les exigences applicables à un produit ou à une fabrication. Il peut fixer les normes d'élevage et les conditions que le producteur doit respecter. Il sert de référence aux parties et précise les caractéristiques attendues. Dans le cadre présenté, il constitue aussi le lien entre les engagements convenus dans une relation commerciale.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Document écrit précisant les exigences de production et les caractéristiques attendues d'un produit ou d'une fabrication.

Question 7. Expliquer dans le contexte du texte l'expression « une présentation dépréciée des carcasses ».

1. Le retrait de la moelle épinière peut entraîner le fendage de la carcasse à l'abattoir.
2. Si le fendage est réalisé sans soin suffisant, notamment à cadence élevée, la carcasse peut être abîmée.

L'expression « présentation dépréciée » désigne donc un aspect commercial détérioré par une carcasse fendue ou préparée de manière peu soignée. Le corrigé souligne qu'un retrait effectué en boucherie peut éviter ce défaut de présentation à l'abattoir.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une carcasse dont l'aspect est détérioré par un fendage ou une préparation insuffisamment soignée à l'abattoir.

Question 8. Indiquer si le boucher peut encore vendre des côtes filets doubles et, si oui, préciser ses obligations.

Oui, le boucher peut vendre des côtes filets doubles. Il doit auparavant retirer la moelle épinière et respecter les règles d'hygiène pendant cette opération. Le retrait doit être effectué de façon à préserver la salubrité de la viande et à éviter les contaminations. L'obligation essentielle indiquée dans le corrigé est donc le retrait de la moelle épinière, réalisé dans des conditions d'hygiène conformes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui, après retrait de la moelle épinière et réalisation de l'opération dans le respect des règles d'hygiène.

Question 9. Pour chacun des produits suivants, préciser si le boucher peut le commercialiser : la rate d'agneau, la cervelle d'un agneau de moins de 6 mois et la langue d'un agneau de plus de 6 mois.

Produit	Commercialisation
Rate d'agneau	Non, elle est saisie dans tous les cas.
Cervelle d'un agneau de moins de 6 mois	Oui.
Langue d'un agneau de plus de 6 mois	Oui.

La cervelle est saisie lorsque l'agneau a plus de 6 mois : celle d'un animal de moins de 6 mois peut donc être commercialisée. La langue citée est commercialisable. La rate, en revanche, est saisie dans tous les cas selon le corrigé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rate : non. Cervelle d'agneau de moins de 6 mois : oui. Langue d'agneau de plus de 6 mois : oui.

Question 10. Décrire la présentation à l'abattoir de la carcasse d'un ovin de plus de 12 mois.

La carcasse d'un ovin âgé de plus de 12 mois est automatiquement fendue à l'abattoir. Cette présentation permet le retrait de la moelle épinière. Le corrigé du sujet indique cette pratique comme la présentation à attendre pour cette catégorie d'animal. Le point déterminant de la réponse est donc le fendage automatique de la carcasse, effectué afin de retirer la moelle épinière.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La carcasse est automatiquement fendue à l'abattoir afin de permettre le retrait de la moelle épinière.

Document annexe 2

Question 1. Présenter les moyens permettant d'optimiser la traçabilité.

La traçabilité s'appuie sur des moyens administratifs et sur une analyse réalisée à l'abattoir. Il faut assurer le suivi du numéro du propriétaire, du cheptel et de l'animal au sein du cheptel. La provenance de l'animal doit aussi être affichée en magasin ou portée sur les étiquettes. Le corrigé mentionne enfin l'analyse du cervelet à partir d'un prélèvement effectué à l'abattoir comme moyen complémentaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Identifier le propriétaire, le cheptel et l'animal, afficher sa provenance et compléter le suivi par l'analyse du cervelet à l'abattoir.

Question 2. Pour chaque approvisionnement, préciser les informations que le boucher doit rendre visibles au client.

Information visible	Éléments à indiquer
Origine	Pays de naissance, d'élevage et d'abattage.
Catégorie	Taureau, jeune bovin, bœuf, vache ou génisse.
Type racial et identification	Type viande, lait ou viande-lait ; numéro d'abattage ou numéro de lot.
Découpe	Nom de la boucherie ou numéro d'agrément du lieu de découpe.

Ces indications sont à mettre à la vue du client pour chaque approvisionnement. Elles renseignent sur l'origine, la catégorie et le parcours de la viande.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Afficher l'origine, la catégorie, le type racial, le numéro d'abattage ou de lot et le lieu de découpe ou son numéro d'agrément.

Question 3. Indiquer les obligations du boucher en matière d'affichage des prix.

1. Chaque morceau de viande porte une étiquette avec son nom et son prix au kilogramme.
2. Un panneau d’affichage des prix, à jour et conforme aux normes, complète l’étiquetage.
3. Les noms, lettres et chiffres doivent être lisibles et l’affichage placé à la vue du client, idéalement visible depuis l’extérieur du magasin.

Le boucher doit donc rendre les prix clairement accessibles, aussi bien sur les morceaux qu’au moyen du panneau prévu à cet effet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Étiqueter chaque morceau avec son nom et son prix au kilogramme, et afficher un panneau réglementaire à jour, lisible et visible.

Question 4. Rédiger un court résumé argumenté, en mobilisant l'expérience récente du métier, pour dire si l'étiquetage des viandes constitue un argument commercial pour l'artisan boucher.

Oui, l’étiquetage peut être un argument commercial pour l’artisan boucher. Une traçabilité précise rend l’origine et le parcours de la viande plus transparents, ce qui renforce la confiance du client. Les crises alimentaires ont accru l’attention portée à cette information. L’achat d’animaux sur pied peut également permettre à l’artisan de se distinguer des grandes surfaces et de valoriser sa provenance, son sérieux et la réputation de son commerce.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Oui : un étiquetage précis rassure le client, valorise l’origine de la viande et aide l’artisan à se différencier des grandes surfaces.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Technologie du BP Boucher, session 2004, code 22106, dure 2 h 00 et a un coefficient 4. Elle porte sur le choix et la classification des bovins, l'anatomie et la découpe, la réglementation des M.R.S. et la traçabilité des viandes. Elle évalue les connaissances professionnelles, l'application des règles sanitaires et l'information du client.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La classification d'une carcasse distingue notamment la catégorie, la conformation et l'état d'engraissement.
- La traçabilité relie les informations d'identification de l'animal à son origine et à son parcours jusqu'au point de vente.
- L'étiquetage informe le client sur l'origine, la catégorie, le type racial et le lieu de découpe de la viande.
- Le travail des M.R.S. implique autorisation, stockage séparé, matériel identifié, dénaturation, nettoyage et traçabilité des enlèvements.

Points de vigilance & attentes du jury

- Dans le tableau comparatif, traiter chacun des critères et distinguer clairement les caractéristiques des deux races.
- Pour les questions réglementaires, préciser les conditions applicables, notamment l'âge de l'animal et le délai écoulé.
- En anatomie, distinguer les noms parisiens des noms anatomiques et vérifier chaque correspondance du tableau.
- Pour la synthèse commerciale, construire un argumentaire reliant l'origine, la confiance du client et la valorisation de l'artisan.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment comparer les races bovines dans le tableau sans oublier de critères ?

Reprenez chaque ligne du tableau : rendement, poids, engraissement, os, conservation, qualité et prix. Indiquez séparément les caractéristiques de la charolaise et de la limousine pour chaque critère demandé.

Q : Que signifie M.R.S. et quels aspects du travail sont évalués ?

M.R.S. signifie « matériels à risques spécifiés ». Le sujet évalue la connaissance des démarches d'autorisation et des règles de contrôle, de stockage, d'identification du matériel, de nettoyage et de tenue des registres.

Q : Comment organiser les 2 heures pour traiter toutes les questions ?

Répartissez le temps entre les deux parties en tenant compte des points attribués et de la longueur des tâches. Traitez toutes les questions, puis gardez quelques minutes pour vérifier les tableaux et les éléments demandés.

Q : Qu'attend le jury dans la question sur l'étiquetage comme argument commercial ?

Le jury attend un court texte argumenté, et non une réponse par oui ou non. Reliez la transparence sur l'origine à la confiance de la clientèle, puis expliquez comment cette crédibilité peut distinguer et valoriser l'artisan boucher.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2004/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2004 - 2-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.