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 (U31)

Session 2005 • Code sujet : **132CB05** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie bouchère : carcasses, transformation, rendements et découpes** (13 questions) **Page 3**

2. **Consommation de viande, steak haché et qualité** (3 questions) **Page 8**

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

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2005/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2005 - 2-Sujet.pdf

1. Technologie bouchère : carcasses, transformation, rendements et découpes

Cette partie porte sur l'identification et le classement des carcasses bovines, ainsi que sur les évolutions du pH et de la viande après l'abattage. Elle évalue également les connaissances sur les rendements, les dénominations de morceaux et les correspondances entre appellations bouchères et anatomiques.

Appréciation et identification des carcasses

Question 1. À partir des caractéristiques anatomiques observées sur une demi-carcasse bovine, déterminer son sexe.

Un bassin large associé à l'absence de prostate caractérise une femelle. Ces deux indices anatomiques permettent d'identifier le sexe de la carcasse.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sexe : femelle.

Question 2. Indiquer les lettres du classement A, B, C, D ou E auxquelles peut appartenir cette demi-carcasse, puis justifier les catégories proposées.

Lettre	Catégorie	Justification
D	Vache	Femelle ayant vêlé
E	Génisse	Femelle n'ayant pas encore vêlé

Les deux catégories sont possibles puisque les caractères observés indiquent une femelle, sans préciser si elle a déjà vêlé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Catégorie D : vache. Catégorie E : génisse.

Question 3. À partir des profils et du développement musculaire décrits, déterminer la lettre et le critère de conformation correspondant dans le classement S.E.U.R.O.P.

Les profils convexes et le fort développement musculaire, avec une cuisse, une épaule et un rumsteck rebondis ainsi qu'un dos large et épais, traduisent une très bonne conformation. Le débord du tende de tranche sur la symphyse confirme ce classement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Classement S.E.U.R.O.P. : U, très bonne conformation.

Question 4. À partir de la répartition des dépôts graisseux décrite, déterminer le chiffre d'état d'engraissement de la demi-carcasse dans le classement de 1 à 5 et justifier la réponse.

La couverture graisseuse est présente sur presque tous les muscles, sauf la cuisse et l'épaule. Les dépôts restent faibles dans la cage thoracique et les muscles intercostaux sont encore visibles : ces signes correspondent à un engraissement moyen.

- Couverture graisseuse presque générale.
- Muscles intercostaux encore visibles.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> État d'engraissement : chiffre 3, moyen.

Évolution du potentiel hydrogène

Question 1. Légender l'appareil de mesure à l'aide des repères numérotés et faire apparaître ses deux principaux composants.

Les deux principaux composants du pH-mètre sont l'électrode de mesure et le boîtier électronique. L'électrode capte la mesure dans la viande ; le boîtier traite la valeur et l'affiche. La rangée numérotée de 1 à 14 sur la page correspond à l'échelle de pH, et non aux repères d'un schéma détaillé de l'appareil.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Électrode (sonde) et boîtier électronique avec afficheur.

Question 2. Différencier les viandes correspondant aux valeurs de pH 5,2, 5,6 et 6,2, en indiquant les incidences ou avantages sur leurs qualités organoleptiques.

Le pH modifie l'aspect de la viande et sa capacité à retenir l'eau.

- **pH 5,2 :** viande acide qui exsude une partie de son eau.
- **pH 5,6 :** viande de bonne qualité, avec un bon pouvoir de rétention d'eau.
- **pH 6,2 :** viande foncée et gommeuse, à très fort pouvoir de rétention d'eau.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> pH 5,2 : acide et exsudative ; pH 5,6 : bonne qualité ; pH 6,2 : foncée, gommeuse et très rétentrice d'eau.

Question 3. Compléter le tableau des phases successives de la viande après l'abattage en précisant les caractéristiques de la viande et les causes correspondantes.

Phase après l'abattage	Caractéristique de la viande	Cause
Rigidité cadavérique	Dureté du muscle	Formation d'actomyosine et raccourcissement des sarcomères
Chute du pH	Acidification de la viande	Transformation du glycogène en acide lactique
Activité enzymatique, maturation	Développement de la tendreté	Action des enzymes sur les myofibrilles

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rigidité : muscle dur ; chute du pH : acidification ; maturation : développement de la tendreté.

Pertes de poids

Question 1. Pour une carcasse bovine d'un poids chaud de 405 kg, citer le pourcentage réglementaire de dessiccation applicable au stade de l'abattoir.

Le pourcentage réglementaire de dessiccation appliqué aux carcasses bovines au stade de l'abattoir est de 2 %.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dessiccation réglementaire : 2 %.

Question 2. Calculer le poids facturé à l'éleveur pour la carcasse de 405 kg et justifier le calcul.

La déduction de 2 % laisse 98 % du poids chaud à facturer : **405 × 98 ÷ 100 = 396,90 kg**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poids facturé à l'éleveur : 396,90 kg.

Question 3. Citer la technique utilisée en fin de chaîne d'abattage pour réduire la dessiccation des carcasses et justifier l'importance des moyens techniques de conservation.

En fin de chaîne, les carcasses sont refroidies rapidement dans un tunnel de ressuage. Ce refroidissement limite le développement des bactéries en surface et réduit les modifications d'aspect liées à la dessiccation.

- Technique : refroidissement rapide en tunnel de ressuage.
- Effets : meilleure maîtrise bactérienne et préservation de l'aspect.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidissement rapide en tunnel de ressuage pour limiter les bactéries de surface et les altérations d'aspect.

Dénominations des morceaux

Question 1. Citer cinq noms de morceaux issus d'une coupe transversale d'une carcasse d'agneau.

Cinq morceaux issus d'une coupe transversale d'une carcasse d'agneau :

1. La culotte.
2. Le filet double ou selle anglaise.
3. Le carré double entier.
4. La poitrine double.
5. Le papillon.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Culotte ; filet double ou selle anglaise ; carré double entier ; poitrine double ; papillon.

Question 2. Citer sept noms de morceaux issus d'une coupe longitudinale d'une demi-carcasse de veau.

Les sept morceaux issus d'une coupe longitudinale d'une demi-carcasse de veau sont :

- Le cuisseau.
- La longe.
- Le carré de côtes premières et secondes.
- Le carré de côtes découvertes.
- Le collier.
- L'épaule.
- La poitrine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cuisseau ; longe ; carré de côtes premières et secondes ; carré de côtes découvertes ; collier ; épaule ; poitrine.

Appellations anatomiques et bouchères

Question 1. Compléter les correspondances entre les appellations nationales bouchères et les appellations anatomiques figurant dans le tableau.

Appellation nationale bouchère	Appellation anatomique
Aiguillette baronne	Tenseur du fascia lata
Poire	Pectiné
Jumeau à biftecks	Sus-épineux
Mouvant	Vaste interne
Gîte à la noix	Long vaste
Merlan	Couturier
Dessus de côte	Grand dorsal
Bavette à biftecks	Oblique interne
Rond de tranche à rôtir	Droit antérieur
Surprise	Sous-scapulaire
Faux-filet	Long dorsal

✓ RÉPONSE À RETENIR

Aiguillette baronne : tenseur du fascia lata ; poire : pectiné ; jumeau : sus-épineux ; mouvant : vaste interne ; gîte : long vaste ; merlan : couturier ; dessus de côte : grand dorsal ; bavette : oblique interne ; rond : droit antérieur ; surprise : sous-scapulaire ; faux-filet : long dorsal.

2. Consommation de viande, steak haché et qualité

Un article d'Alternative Santé présente une campagne du Centre d'information des viandes et aborde la consommation de bœuf, le steak haché et la qualité de la viande. Les questions demandent d'analyser le document et de mobiliser des connaissances professionnelles, notamment sur la réglementation applicable au boucher détaillant.

Question 1. Relever la raison de la baisse de consommation de viande de bœuf citée dans le texte, expliquer de quoi il s'agit et donner deux autres raisons pouvant inciter les consommateurs à préférer d'autres viandes ou produits.

Le texte cite la crise de la vache folle, c'est-à-dire l'épizootie d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Les risques sanitaires et la crainte d'une transmission à l'être humain ont inquiété les consommateurs et réduit leur confiance dans le bœuf. Parmi les autres facteurs possibles : le prix, une préférence pour des viandes jugées moins grasses, ou la recherche de produits plus rapides et pratiques à préparer. Ce sont des facteurs explicatifs possibles, et non d'autres causes citées dans l'article.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Cause citée : la crise de l'ESB, dite « vache folle ». Autres facteurs possibles : prix, perception de la viande comme grasse et praticité des produits concurrents.

Steaks hachés

Question 2. Préciser de quel produit il s'agit, indiquer la réglementation spécifique qui le concerne chez un boucher détaillant et présenter les obligations du professionnel.

Le steak haché est de la viande, généralement bovine, obtenue par hachage de muscles désossés, avec éventuellement du gras. Il ne doit pas être présenté comme « pur bœuf » si sa composition ne le justifie pas. Pour le bœuf haché, les critères réglementaires de composition comprennent un maximum de 20 % de matières grasses et un rapport collagène/protéines de viande limité à 15 %.

1. Respecter les règles d'hygiène, nettoyer et désinfecter le matériel, et éviter les contaminations croisées.
2. Maîtriser la chaîne du froid, conserver le produit à la température réglementaire et assurer sa traçabilité.
3. Indiquer une dénomination et un prix exacts, et fournir les informations obligatoires selon le mode de vente.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Viande hachée, le plus souvent bovine. Le boucher respecte la composition réglementaire, l'hygiène, le froid, la traçabilité et l'information du client.

Viande de qualité

Question 3. Définir une viande de qualité provenant d'une espèce au choix et justifier les critères retenus.

Pour le bœuf, une viande de qualité est saine, fraîche et traçable, avec une couleur et une odeur normales. Sa qualité se juge aussi à ses qualités après préparation : tendreté, jutosité et saveur. Une maturation adaptée améliore notamment la tendreté. Le pH final est un indicateur utile, sans suffire à lui seul à définir la qualité.

- La fraîcheur et l’hygiène garantissent l’aptitude à la consommation.
- La maturation et le choix d’un morceau adapté contribuent aux qualités gustatives.
- La maîtrise de la conservation protège ces qualités jusqu’à la vente.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Une viande bovine de qualité est saine, fraîche et traçable, puis offre une tendreté, une jutosité et une saveur satisfaisantes grâce à une maturation et une conservation maîtrisées.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2005)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Technologie U31 du BP Boucher, session 2005, code sujet 132CB05, d'une durée de deux heures et de coefficient 4. La première partie évalue les connaissances sur le classement des carcasses, le pH, la maturation, les rendements, les découpes et les appellations anatomiques. La seconde s'appuie sur un article pour traiter de la consommation de bœuf, du steak haché et de la qualité de la viande.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le classement des carcasses bovines distingue la catégorie, la conformation S.E.U.R.O.P. et l'état d'engraissement.
- Après l'abattage, le glycogène se transforme en acide lactique, ce qui provoque la chute du pH.
- La maturation développe la tendreté grâce à l'action des enzymes sur les myofibrilles.
- Après une dessiccation de 2 %, le poids facturé correspond à 98 % du poids chaud : poids chaud × 0,98.

Points de vigilance & attentes du jury

- Justifier les classements à partir des indices anatomiques, du développement musculaire et de la répartition des graisses.
- Relier les valeurs de pH aux caractéristiques de la viande et à sa capacité de rétention d'eau.
- Présenter le calcul du poids facturé avec la formule, le pourcentage retenu et les unités.
- Dans l'étude professionnelle, traiter séparément le produit, la réglementation et les obligations du boucher.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le poids facturé après une dessiccation de 2 % ?

Une dessiccation de 2 % signifie que 98 % du poids chaud reste facturable. Il faut donc multiplier le poids chaud par 0,98. Pour 405 kg, le résultat est 396,9 kg.

Q : Comment expliquer les effets des différentes valeurs de pH sur la viande ?

Il faut associer chaque valeur aux caractéristiques indiquées dans le sujet : viande acide et exsudative à pH 5,2, bonne rétention d'eau à pH 5,6, puis viande foncée et gommeuse à pH 6,2.

Q : Comment les points sont-ils répartis entre les deux parties ?

La première partie totalise 40 points, répartis entre les carcasses, le pH, les rendements, les dénominations et les appellations. La seconde partie vaut également 40 points : 10, 10 et 20 points pour ses trois questions.

Q : Quels critères le jury retient-il pour noter la deuxième partie ?

Le corrigé ne fixe pas de réponses types pour cette partie. Le jury apprécie les connaissances technologiques adaptées au niveau IV, la justesse des réponses et la qualité des explications et justifications.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2005/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2005 - 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.