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

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.

		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	Corrigé		1/8

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen.

Ce sujet comporte deux parties :

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

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

Le candidat doit mobiliser ses connaissances liées à la profession, analyser la (ou les) situation(s) présentée(s) en argumentant et en justifiant son analyse.

		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	Corrigé		2/8

Le candidat répondra directement sur le sujet.

1 ère partie

L'appréciation et l'identification des carcasses /4 Pts

(4x1)

- Vous observez sur une demi-carcasse bovine un bassin large et l'absence de prostate, déterminez le sexe de cette carcasse :
- A quelles lettres du classement A.B.C.D.E sur la catégorie, peut appartenir cette demi-carcasse ? Justifiez vos réponses :

- **La lettre D, catégorie vache**

- **La lettre E, catégorie génisse**

- Vous observez sur une demi-carcasse bovine des profils convexes dans l'ensemble ; forts développement musculaires.
Cuisse : rebondie
Dos : large et épais, jusqu'à la hauteur de l'épaule.
Epaule : rebondie.
Le tende de tranche déborde sur la symphyse.
Le rumsteck est rebondi.
A quelle lettre et critère du classement S.E.U.R.O.P appartient cette demi-carcasse ?

- **La lettre U, très bonne conformation**

- Vous observez sur une demi-carcasse bovine des muscles, à l'exception de la cuisse et de l'épaule, presque partout couverts de graisse ; faibles dépôts de graisse à l'intérieur de la cage thoracique.
A l'intérieur de la cage thoracique les muscles entre les côtes sont encore visibles.
A quel Chiffre du classement 1.2.3.4.5. sur l'état d'engraissement Appartient cette demi-carcasse ? Justifiez votre réponse :

- **Le chiffre 3, état d'engraissement moyen**

La transformation de l'animal de boucherie

L'évolution du potentiel hydrogène (pH) **/8 Pts**

8x1)

Légendez l'appareil de mesure, en faisant apparaître deux principaux composants :

1____2____3____4____5____6____7____8____9___10___11___12___13__14

pH : acide **pH neutre** **pH basique ou alcalin**

Différenciez une valeur **pH 5.2**, d'une valeur **pH 5.6**, d'une valeur **pH 6.2** en démontrant l'incidence ou l'avantage sur les qualités organoleptiques des viandes :

- pH 5.2 : Viande acide, qui exsude une partie de son eau de constitution,
- pH 5.6 : Viande de bonne qualité, qui a un bon pouvoir de rétention d'eau de constitution
- pH 6.2 : Viande foncée, gommeuse, qui a un très fort pouvoir de rétention d'eau de constitution

Complétez le tableau suivant en précisant les caractéristiques de la viande

Phases successives de la viande après l'abattage	**Caractéristiques de la viande**	**Causes**
Rigidité cadavérique	**Dureté du muscle**	Formation d'actomyosine 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.

Les rendements

Les pertes de poids **/5 Pts**
(5x1)

Sur une carcasse d'un poids chaud de 405 Kg, citer le pourcentage réglementaire concernant la dessiccation au stade de l'abattoir pour les carcasses bovines :

- Le pourcentage réglementaire appliqué est de 2 %

Donner le poids facturé à l'éleveur : (justifiez votre réponse)

- 405 Kg x 98 = 396.90 Kg
100

Citer la technique utilisée en fin de chaîne d'abattage pour réduire la dessiccation des carcasses et justifiez l'importance des moyens techniques de conservation :

-Le refroidissement rapide des carcasses dans un tunnel de ressuage.

- Le refroidissement rapide des carcasses limite le développement des bactéries en surface de la carcasse

- Le refroidissement rapide des carcasses réduit les modifications d'aspect en surface des carcasses.....

		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	Corrigé		5/8

Découpes de gros et demi-gros / coupes de détail

La réglementation relative aux dénominations /12 Pts (12x1)

Citer 5 noms de morceaux issus d'une coupe transversale d'une carcasse d'**agneau** :

Morceaux issus d'une coupe transversale d'une carcasse d'agneau
La culotte
Le filet double ou selle anglaise
Le carré double entier
La poitrine double
Le papillon

Citer 7 noms de morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une demi-carcasse de **veau** :

Morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une demi-carcasse de veau
Le cuisseau
La longe
Le carré de côtes premières et secondes
Le carré de côtes découvertes
Le collier
L'épaule
La poitrine

		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	Corrigé		6/8

Les appellations anatomiques et bouchères en français /11 Pts (11x1)

Appellation nationale	**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**

2ème partie

Cette deuxième partie ne comporte pas de corrigé type puisque certaines réponses au questionnement seront différentes d'un candidat à l'autre.

Les « correcteurs » veilleront à ce que le candidat fasse bien état de connaissances technologiques en relation avec le diplôme visé (niveau IV) et à la justesse des réponses et explications données.

10 points seront attribués à la première question
10 points seront attribués à la seconde question
20 points seront attribués à la troisième question

		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	Corrigé		8/8

Le CIV en campagne contre les idées reçues

« La viande de bœuf, il paraît qu'on en mange trop ? Que c'est trop gras ? ». En répondant à ces questions de manières négatives sur une publicité pleine page dans une dizaine de quotidiens régionaux, le Centre d'information des viandes (CIV), organisme interprofessionnel lançait en novembre une grande campagne de réhabilitation de la viande bovine. Troisième source de notre consommation, le bœuf a connu une forte baisse après la crise de la vache folle, accélérant une tendance qui voit depuis vingt ans le consommateur lui préférer la volaille ou la charcuterie.
Réhabiliter le bœuf pourrait être une bonne idée, à deux conditions toutefois. Que ça aille de pair avec une diminution de la consommation globale de viande et tout particulièrement des viandes les plus grasses, comme le porc, ainsi que de certains morceaux de bœuf, notamment les steacks hachés. A condition aussi de manger de la viande de qualité, un sujet sur lequel cette campagne du CIV ne nous informe pas.

ALTERNATIVE SANTÉ N°309 – MARS 2004

Dans le texte ci-dessus, il est dit : « la consommation de viande de bœuf a connu une forte baisse ... accélérant une tendance qui voit depuis vingt ans le consommateur lui préférer la volaille ou la charcuterie ou la charcuterie ».

1- Quelle est la raison citée dans le texte ?

- Expliquer ce dont il s'agit et donner deux autres raisons qui ont incité le consommateur à préférer d'autres viandes ou produits.

2- « steacks hachés ».

- De quel produit s'agit-il ?
- Pour un boucher détaillant, quelle est la réglementation spécifique qui concerne ce produit ?
- Quelles sont les obligations du professionnel ?

3- « viande de qualité, un sujet sur lequel le CIV ne nous informe pas ».

- Quelle est pour vous votre définition d'une viande de qualité, provenant d'une espèce de votre choix ? Justifiez votre réponse.

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.