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

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		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 la 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.

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		2/10

1ère Partie

M DURAND, boucher à Paris, se rend plusieurs fois par semaine aux halls de Rungis. En ce début de semaine il doit faire ses achats de viande de bœuf et il a le choix ce matin entre deux carcasses

⇒ Une carcasse de race Parthenaise classée **D E.3**

ET

⇒ Une carcasse de race Blonde d'Aquitaine classée **C U 2**

Question n°1 : Donner les définitions des lettres et chiffres du classement S.E.U.R.O.P. **(3 points)**

D E 3 : **D**---------- **E** ---------- **3** ----------

C U 2 : **C**---------- **U** ---------- **2** ----------

Question n°2 : Compléter le tableau ci-dessous sur les qualités et les défauts de la race Parthenaise. **(3 points)**

Poids des carcasses	
Situation géographique	
Grosseur des os	
Grain de viande	
Rendement carcasse (approximatif)	
Couleur de la robe	

Question n°3 : En plus de la carcasse, M DURAND fait un complément d'achat sur plusieurs produits. **(1.5 points)**

Compléter le tableau ci-dessous :

MORCEAUX	CODE	OSSATURE
GLOBE	.....	.....
TRAIN DE COTES	.....	.....
COLLIER BASSE COTES	.....	.....

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		4/10

Question n°4

Désigner les muscles par leur appellation anatomique et leur appellation usuelle dans le tableau ci-dessous : **(8 points)**

	Appellation anatomique		Appellation usuelle
1	.....	**1**	Araignée
2	Couturier	**2**	.....
3	.....	**3**	Droit interne
4	Obturateur Externe	**4**	.....
5	.....	**5**	Tende de tranche
6	Vaste interne	**6**	.....
7	.....	**7**	Plat de tranche
8	Droit antérieur	**8**	.....

Question n°5 :

Citer les différentes informations apposées sur une carcasse de bovin à l'abattoir ? **(1.5 points)**

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

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		5/10

M DURAND possède un agrément pour le désossage des os de colonnes vertébrales **(M.R.S)**

Question n°6 : Que signifie **M.R.S ?** **(1 point)**

.....

Quel organisme est habilité à autoriser le travail des carcasses avec **M.R.S** **(1 point)**

.....

Nommer **4** **M.R.S** **(2 points)**

1.....

2.....

3.....

4.....

Quelles sont les obligations des entreprises habilitées tant en ce qui concerne les **M.R.S**, l'outillage que les matériels ? **(2 points)**

.....

.....

Question n°7 : Indiquer 3 critères de bon fonctionnement d'une chambre froide. **(3 points)**

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

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		6/10

Question n°8 :

a) Donner la définition de la maturation : **(2 points)** .....

.....

.....

.....

.....

b) Citer les effets physico-chimiques de la maturation au niveau :

- Des fibres musculaires : **(3 points)**.....

.....

.....

.....

- Du tissu conjonctif : **(1 point)** .....

.....

c) Donner la durée de conservation en chambre froide afin d'obtenir une maturation optimale des carcasses citées : **(4 points)**

Carcasse d'une génisse de 3 ans :.....

Carcasse d'une vache de 7 ans :.....

d) Citer 4 effets négatifs et leurs conséquences d'un mauvais fonctionnement d'une chambre froide : **(4 points)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		7/10

2ème Partie

Une vie de bœuf ... des conditions difficiles.

Si la situation n'est pas la même qu'avec les volailles ou les porcs, l'élevage bovin souffre lui aussi d'une certaine industrialisation. Bien sûr la majorité des animaux paissent encore dans les prairies : veaux sous la mère, génisses, bœufs ou vaches, qu'il s'agisse de races à viande ou races laitières vendues pour leur viande. Mais il existe des formes d'élevage industriel. Celui des taurillons en est le meilleur exemple. Ces animaux sont tellement entassés dans des stabulations qu'ils se blessent en se mordant la queue. *« Ce sont des animaux qui sont très poussés et vendus à 18 mois. C'est une production qui n'existait pas autrefois et s'est développée depuis 30 ans parce qu'elle est fortement subventionnée. Pendant de nombreuses années, cette viande qui ne correspondait pas au goût des Français était destinée uniquement à l'exportation »,* explique André Pochon.S'il y a des veaux fermiers élevés sous la mère, on en trouve aussi en atelier, séparés trop tôt (alors que comme tout jeune animal, ils ont besoin d'un contact physique) et engraissés avec des farines déséquilibrées (qui contenaient autrefois des hormones). Dans les formes les plus intensives de production, il faut compter aussi les viandes issues de vaches laitières, abattues à l'âge de 4-5 ans. Ce sont des animaux usés à qui on a fait produire des taux records de lait. Leur viande, qui n'est pas de bonne qualité, va se retrouver principalement dans le bas de gamme : steacks hachés, plats cuisinés, restauration collective. L'élevage des autres catégories de bovins est moins intensif mais, depuis 30 ans, leur régime alimentaire a été modifié avec une ration grandissante de farine à base d'ensilage de maïs et de tourteaux de soja, rations qui sont très importantes quand les animaux sont rentrés l'hiver. Les recherches des groupes comme le Cedapa d'André Pochon montre à quel point ce régime est déséquilibré et souligne l'importance d'une alimentation à l'herbe, complétée éventuellement par des apports protéiques comme le lin (la proportion de maïs-soja est limitée à 30% maximum de la ration hivernale dans les élevages en agriculture biologique ou en agriculture durable). Tout cela joue sur la qualité de la viande. Les viandes bénéficiant d'un *Label rouge* ou d'un certificat de conformité sont globalement meilleures que les autres, mais parfois certaines viandes sans label sont d'aussi bonne qualité.

On imagine souvent que l'identité de la race est un facteur de qualité : les uns ne jurent que par le charolais, d'autres par le limousin ou la salers.

ALTERNATIVE SANTÉ N°309 – MARS 2004

1- Relever, dans le texte ci-dessus, les différentes productions issues de l'élevage bovin.

- Choisir une production particulière et expliquer en quoi consiste son mode d'élevage.

2- « les taurillons issus de l'élevage industriel produisent une viande qui ne correspond pas au goût des Français ».

- Quelles en sont d'après vous les raisons ?
- Justifiez votre réponse.

3- « Le label rouge »

- De quoi s'agit-il ?

4- « L'identité de la race est un facteur de qualité ».

- Etes-vous d'accord avec cette affirmation ?
- Justifiez votre réponse.
- Citez différents facteurs de <u>non-qualité</u> en vous référant au texte.

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		8/10

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		9/10

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 128CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		10/10

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.