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 : 132CB05	
		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 :

1 ère 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 : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		2/10

Le candidat répondra directement sur le sujet.

1ère partie

Question n° 1 : L'appréciation et l'identification des carcasses /4 Pts

a) Déterminer le sexe de la carcasse en fonction des éléments suivants :

- demi-carcasse bovine
- Bassin large
- Absence de prostate

- .....

Donner la catégorie à laquelle appartient cette carcasse en fonction du classement A.B.C.D.E. :

Justifier votre réponse :

- .....

- .....

b) – Citer la lettre du classement S.E.U.R.O.P. à laquelle appartient la demi-carcasse bovine en fonction des critères suivants :

- Profils convexes dans l'ensemble
- Fort développement musculaire
- Cuisse rebondie
- Dos large et épais jusqu'à la hauteur de l'épaule.
- Épaule rebondie.
- Tende de tranche débordant sur la symphyse
- Rumsteck rebondi.

- .....

c) – Citer l'état d'engraissement de la carcasse d'après le classement 1.2.3.4.5. en fonction des critères suivants :

- 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
- Muscles entre les côtes encore visibles à l'intérieur de la cage thoracique

- .....

Donner la définition du chiffre choisi :

- .....

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		4/10

La transformation de l'animal de boucherie

Question n° 2 : L'évolution du potentiel hydrogène (pH) /8 Pts

a) - Légender l'appareil de mesure ci-dessous en faisant apparaître les deux composants manquants :

1____2____3____4____5____6____7____8____9___10___11___12___13__14

pH : ..... pH neutre pH .....

b) – Différencier les caractéristiques organoleptiques d'une viande aux pH suivants :

- pH 5.2.....

- pH 5.6.....

- pH 6.2.....

c) - Compléter 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		Formation d'actomyosine Raccourcissement des sarcomères
Chute du pH		Transformation du glycogène en acide lactique
Activité enzymatique Maturation		Action des enzymes sur les myofibrilles.

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		5/10

Les rendements

Question n° 3 : Les pertes de poids **/5 Pts**

a) - Citer le pourcentage réglementaire de dessiccation au stade de l'abattoir d'une carcasse bovine d'un poids chaud de 405 Kg :

- .....

b) - Donner le poids facturé à l'éleveur en démontrant votre raisonnement :

- .....

c) - Nommer la technique utilisée en fin de chaîne d'abattage pour réduire la dessiccation des carcasses :

- .....

.....

Justifier l'importance des moyens techniques de conservation :

- .....

.....

- .....

.....

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		6/10

Découpes de gros et demi-gros / coupes de détail

Question n° 4 : La réglementation relative aux dénominations /12 Pts

a) - 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

b) – 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

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		7/10

Question n° 5 : Les appellations anatomiques et bouchères en français **/11 Pts**

Compléter le tableau ci-dessous :

Appellation nationale	Appellation anatomique
Aiguillette baronne	
	Pectiné
Jumeau à biftecks	
	Vaste interne
Gîte à la noix	
	Couturier
Dessus de côte	
	Oblique interne
Rond de tranche à rôtir	
	Sous scapulaire
Faux filet	

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		8/10

2ème partie

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.

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		9/10

Examen : BP BOUCHER		Session 2005	Code sujet : 132CB05	
		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.