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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
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 :

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

Partie 2 : 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.

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

		Session 2006	Code sujet : 276CB06
Examen : BP BOUCHER		**U31**	
Epreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	2/8

BARÈME

1ère PARTIE

Q 1. **8 pts**

Q 2. **3 pts**

Q 3. **1,5 pts**

Q 4. **4 pts**

Q 5. **4 pts**

Q 6. **8 pts**

Q 7. **10 pts**

Q 8. **1,5 pts**

TOTAL 40 pts

2ème PARTIE

1- **6 pts**

2- **4 pts**

3- **4 pts**

4 - **6 pts**

TOTAL 20 pts **X 2 / 40 pts**

		Session 2006	Code sujet : 276CB06
Examen : BP BOUCHER		**U31**	
Epreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	3/8

1 ère partie

Etude des principales races

Question n° 1 : Les bovins

a) 0.5 x 6
b) 1 x 5 /8 pts

a) Différencier une race à viande d'une race laitière et d'une race mixte en donnant deux exemples se rapportant à chacune dans le tableau ci-dessous.

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine
Limousine	**Prim holstein**	**Normande**
Charolaise	**Jersiaise**	**Pie Rouge de l'Est**

b) Citer les cinq principales races bovines composant le cheptel français.

- Prim holstein
- Normande
- Pie Rouge de l'Est ou Montbéliarde
- Charolaise
- Limousine

Question n° 2 : Les ovins 0.5 x 6 /3 pts

a) Différencier une race à viande et d'une race laitière et d'une race lainière en donnant deux exemples se rapportant à chacune dans le tableau ci-dessous

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine
Charmoise	**Lacaune**	Mérinos de Rambouillet
Texel	**Corse**	**Mérinos d'Arles**

Question n° 3 : Les porcins 0.5 x 3 /1.5 pts

a) Citer trois principales races porcines :

- Large White
- Landrace Français
- Piétrain

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		5/8

Les rendements /8 pts

Question n° 4 : Les principaux rendements (4pts)

a) Un bovin adulte vivant de race charolaise pèse 780 kg après abattage sa carcasse pèse 468 kg

Donner le nom de ce rendement d'après la formule ci-dessous :

$\frac{468 \times 100}{780} = 60\ \%$ ⟶ Rendement de la carcasse à l'abattage

b) Cette même carcasse de 468 kg après découpe et préparation fournit :

56.16 kg d'os,
79.56 kg de graisses et d'aponévroses,
332.28 kg de viande commercialisée.

Donner le nom de ce rendement d'après la formule ci-dessous :

$\frac{332.28 \times 100}{468} = 71\ \%$ ⟶ Rendement de viande commercialisée

Question n° 5 Les rendements de morceaux de coupe (4pts)

a) Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pourcentage de rendement de chaque morceau et le pourcentage de rendement total :

Fiche rendement : AV5 de bœuf		
Poids réceptionné :	**79.50 kg**	
Produits	**Poids**	**Pourcentage de rendement sur poids réceptionnés**
Plat de côtes S/os	**17.81 kg**	**22.40%**
Collier S/P	**9.84 kg**	**12.38%**
Basses côtes	**4.72 kg**	**5.94%**
Macreuse à pot au feu S/P	**3.97 kg**	**4.99%**
Jarret S/os S/P	**2.28 kg**	**2.87%**
Paleron S/P	**3.05 kg**	**3.84%**
Jumeau S/P	**1.93 kg**	**2.43%**
Macreuse PAD	**4.08 kg**	**5.13%**
Bourguignon S/P	**9.54 kg**	**12%**
Surprise PAD	**1.63 kg**	**2.05%**
Total	**58.85 kg**	**74.03%**

b) Expliquer et justifier la différence de poids entre le poids de départ et le pois final

.....

.....

.....

.....

.....

Découpes de gros et demi-gros : coupes de détail a) 1 x 4

b) 0.5 x 8 /8 pts

Question n° 6 la réglementation relative aux dénominations

a) – Citer 4 noms de morceaux issus d'une coupe demi gros d'un avant de bœuf coupé droit à 5 côtes :

Morceaux issus d'une coupe demi-gros d'un avant de bœuf coupé droit à 5 côtes.
Raquette ou épaule levée en raquette
Gros bout de caparaçon
Basse côtes
Collier

b) – Citer 8 noms de morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :

Morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :
Gigot raccourci
Selle
Côtes filet
Carré couvert
Carré découvert
Collier
Epaule
poitrine

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		7/8

Question n° 7 Les appellations anatomiques et bouchères en français 1 x 10 /10 pts

Compléter le tableau ci-dessous :

Appellation nationale	Appellation anatomique
Filet	Grand psoas
Merlan d'épaule	Grand rond
Dessous de tranche	Droit interne
Jarret	Extenseurs et fléchisseurs
Plat de tranche	Vaste externe
Nerveux de gîte	Gastrocnémiens
Araignée	Obturateur interne
Rumsteck	Fessiers : moyen /profond/ superficiel
Paleron	Sous épineux
Bavette de flanchet	Grand droit de l'abdomen

Les fondements de l'hygiène 0.5 x 3 /1.5 pts

Question n° 8 Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie

a) Citer et définir trois exemples d'auto-contrôles en boucherie

- Contrôle des surfaces avec boites de pétries (matériel, plan de travail, vitrine…)

- Contrôle des températures des carcasses à la réception au stockage au désossage, parage, ficelage, en vitrine réfrigérée……
avec un thermomètre sonde et thermomètre enregistreur.

- Contrôle de la tenue professionnelle : changée tous les jours et complète calot, veste, pantalon, tablier et chaussures.

- Autres réponses pertinentes et réglementaires sont acceptées.

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		8/8

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.

6 points seront attribués à la première question

4 points seront attribués à la seconde question

4 points seront attribués à la troisième question

6 points seront attribués à la quatrième question

Note sur 20 à multiplier par deux(/ 40 points)

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.