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 2006	Code sujet : 276CB06	
Epreuve : Technologie		U31		
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		1/7

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.

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

1 ère partie

Étude des principales races

Question n° 1 : Les bovins /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. (3 pts)

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine

b) Citer les cinq principales races bovines composant le cheptel français. (5 pts)

-
-
-
-
-

Question n° 2 : Les ovins /3 pts

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 ovine	Race laitière ovine	Race lainière ovine

Question n° 3 : Les porcins /1.5 pts

Citer trois principales races porcines :

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

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 (4 pts)

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**	**%**
Collier S/P	**9.84 kg**	**%**
Basses côtes	**4.72 kg**	**%**
Macreuse à pot au feu S/P	**3.97 kg**	**%**
Jarret S/os S/P	**2.28 kg**	**%**
Paleron S/P	**3.05 kg**	**%**
Jumeau S/P	**1.93 kg**	**%**
Macreuse PAD	**4.08 kg**	**%**
Bourguignon S/P	**9.54 kg**	**%**
Surprise PAD	**1.63 kg**	**%**
Total	**kg**	**%**

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

.....

.....

.....

.....

.....

Examen : BP BOUCHER		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		5/7

Découpes de gros et demi-gros : coupes de détail /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.

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

Morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :

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

Compléter le tableau ci-dessous :

Appellation nationale	Appellation anatomique
Filet	
	Grand rond
Dessous de tranche	
	Extenseurs et fléchisseurs
Plat de tranche	
	Gastro-gnémiens
Araignée	
	Fessiers : moyen /profond/ superficiel
Paleron	
	Grand droit de l'abdomen

Les fondements de l'hygiène /1.5 pts

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

a) Donner trois exemples d'auto-contrôles en boucherie et préciser leur intérêt

-

-

-

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

2ème Partie (40 points)

Qu'est-ce qui explique le prix du steak

Une savante alchimie entre le terroir, la race, le talent de l'éleveur, la nourriture des animaux, la qualité du transport et de l'abattage (sans stress !) et le coup de couteau du boucher. C'est du moins l'avis de l'éleveur-boucher Francis Chaffoin. «J'élève des limousines, dit-il, parce que je suis amoureux de cette race. Mais bien élevées, toutes les grandes races à viande font du bon bifteck. Et quand une bête est bonne, croyez-moi, elle est bonne de la tête à la queue.» Dorénavant, les bovins sont pourvus à la naissance d'une paire de boucles d'oreille et d'une carte d'identité qui les suivent jusqu'à l'étal. Chez le boucher et dans la grande distribution, il est fait obligation d'informer le consommateur sur l'origine des viandes proposées à la vente. L'indication viande française, belge, allemande ou hollandaise ne suffit pas et il ne faut pas se fier les yeux fermés au label VBF (Viande Bovine Française). Choisir une race à viande, de préférence une génisse ou un bœuf, et, c'est le « plus » offert par un vrai artisan boucher, savoir comment l'animal a été nourri.

Source : « Ça m'intéresse » - octobre/novembre 2005

1. Quelles peuvent être les conséquences, sur la viande, des mauvaises conditions de transport et d'abattage ? Précisez. (6 points)
2. La race limousine. Dites tout ce qui caractérise cette race bovine. (4 points)
3. Dans le texte, il est fait référence à une carte d'identité en ce qui concerne les bovins, et, d'obligations en ce qui concerne le boucher.
   Quelles sont les renseignements apportés en commun par ces deux types de moyens d'information ? (4 points)
4. Qu'est ce qui différencie une génisse d'un bœuf ?
   En ce qui concerne les viandes que vous proposeriez à l'étal, quelle serait votre préférence parmi ces deux types de production ?
   Justifiez votre réponse. (6 points)

NB : la note sur vingt obtenue est multipliée par deux.

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.