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

BP BOUCHER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Technologie (U31)

Session 2006 • Code sujet : **276CB06** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie en boucherie : races, rendements, découpes, anatomie et hygiène** (8 questions) — **Page 3**

2. **Analyse de situations professionnelles** (4 questions) — **Page 10**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2006/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2006 - 2-Sujet.pdf

1. Technologie en boucherie : races, rendements, découpes, anatomie et hygiène

Cette partie rassemble des questions de technologie professionnelle sur les principales races bovines, ovines et porcines, ainsi que sur les rendements de carcasse et de morceaux. Elle porte aussi sur les découpes de gros et de demi-gros, les correspondances entre appellations bouchères et anatomiques, et les autocontrôles d'hygiène en boucherie.

a) et b)

Question 1. Pour les bovins, différencier les races à viande, laitières et mixtes en donnant deux exemples de chaque catégorie dans le tableau, puis citer les cinq principales races bovines composant le cheptel français.

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

Les races à viande sont sélectionnées pour leurs qualités bouchères, les laitières pour leur production de lait, et les mixtes pour leurs aptitudes à la production de lait et de viande. Les cinq races principales citées dans le corrigé sont la Prim'Holstein, la Normande, la Pie Rouge de l'Est ou la Montbéliarde, la Charolaise et la Limousine.

Tableau des races bovines complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande : Limousine, Charolaise. Lait : Prim'Holstein, Jersiaise. Mixtes : Normande, Pie Rouge de l'Est. Principales races : Prim'Holstein, Normande, Pie Rouge de l'Est ou Montbéliarde, Charolaise, Limousine.

a)

Question 2. Pour les ovins, différencier les races à viande, laitières et lainières en donnant deux exemples de chaque catégorie dans le tableau.

Race à viande	Race laitière	Race lainière
Charmoise	Lacaune	Mérinos de Rambouillet
Texel	Corse	Mérinos d'Arles

Les races à viande sont principalement élevées pour la production bouchère. Les races laitières sont sélectionnées pour la production de lait, notamment fromager. Les races lainières sont recherchées pour leur laine. Le sujet comporte des intitulés de colonnes erronés dans son tableau imprimé : les catégories ci-dessus suivent bien la consigne, qui porte sur les races ovines.

Tableau des races ovines complété

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande : Charmoise, Texel. Lait : Lacaune, Corse. Lainières : Mérinos de Rambouillet, Mérinos d'Arles.

Question 3. Citer trois principales races porcines.

Les trois races porcines principales demandées sont le Large White, le Landrace français et le Piétrain. Il suffit de citer ces trois races, sans les confondre avec des appellations de morceaux ou des types de production. Le corrigé les retient comme réponses attendues à cette question.

Réponse sur les races porcines

Large White

Landrace français

Piétrain

✓ RÉPONSE À RETENIR

Large White, Landrace français et Piétrain.

a) et b)

Question 4. À partir des poids fournis, nommer le rendement correspondant au rapport entre le poids de carcasse et le poids vif, puis celui correspondant au rapport entre le poids de viande commercialisée et le poids de carcasse.

Le rendement de carcasse rapporte le poids de carcasse au poids vif : **468 × 100 ÷ 780 = 60 %**. Il s'agit du rendement de la carcasse à l'abattage. Le rendement de viande commercialisée rapporte le poids de viande vendable au poids de carcasse : **332,28 × 100 ÷ 468 = 71 %**. Les dénominations attendues sont donc le rendement de carcasse à l'abattage et le rendement de viande commercialisée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement de carcasse à l'abattage : 60 %. Rendement de viande commercialisée : 71 %.

Question 5. Compléter la fiche de rendement d'un AVS de bœuf en indiquant le pourcentage de rendement de chaque morceau par rapport au poids réceptionné et le rendement total, puis expliquer et justifier la différence entre le poids de départ et le poids final.

Produit	Poids	Rendement sur 79,50 kg
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	12,00 %
Surprise PAD	1,63 kg	2,05 %
Total	58,85 kg	74,03 %

Pour chaque morceau, le rendement est son poids divisé par le poids réceptionné, puis multiplié par 100. La différence entre les 79,50 kg reçus et les 58,85 kg commercialisés est de 20,65 kg. Elle correspond principalement aux os, aux graisses, aux aponévroses et aux parures éliminées lors de la préparation.

Fiche de rendement complétée

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% 22,40 %
Collier S/P	9.84 kg	12.38% 12,38 %
Basses côtes	4.72 kg	5.94% 5,94 %
Macreuse à pot au feu S/P	3.97 kg	4.99% 4,99 %
Jarret S/os S/P	2.28 kg	2.87% 2,87 %
Paleron S/P	3.05 kg	3.84% 3,84 %
Jumeau S/P	1.93 kg	2.43% 2,43 %
Macreuse PAD	4.08 kg	5.13% 5,13 %
Bourguignon S/P	9.54 kg	12% 12,00 %
Surprise PAD	1.63 kg	2.05% 2,05 %
Total	58.85 kg	74.03% 74,03 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

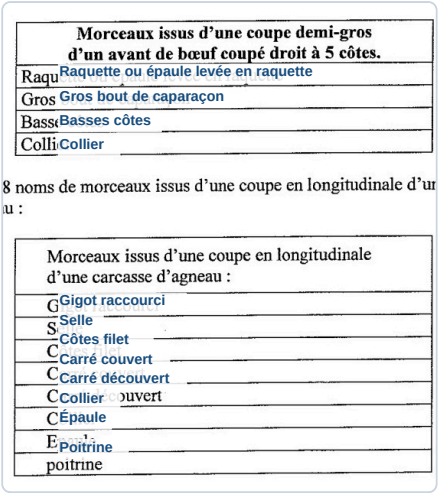
Total commercialisé : 58,85 kg, soit 74,03 %. Écart : 20,65 kg de déchets et parures retirés.

Question 6. Citer quatre morceaux issus d’une coupe demi-gros d’un avant de bœuf coupé droit à cinq côtes, puis huit morceaux issus d’une coupe longitudinale d’une carcasse d’agneau.

Pour l’avant de bœuf coupé droit à cinq côtes, les quatre morceaux indiqués sont la raquette ou épaule levée en raquette, le gros bout de caparaçon, les basses côtes et le collier. Pour la coupe longitudinale d’agneau, les huit morceaux attendus sont :

1. Gigot raccourci
2. Selle
3. Côtes filet
4. Carré couvert
5. Carré découvert
6. Collier
7. Épaule
8. Poitrine

Morceaux issus des coupes complétés



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

8 noms de morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'ur
u :

Morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :
G Gigot raccourci
S Selle
C Côtes filet
C Carré couvert
C Carré découvert
C Collier ouvert
C Épaule
E Poitrine
poitrine

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bœuf : raquette, gros bout de caparaçon, basses côtes, collier. Agneau : gigot raccourci, selle, côtes filet, carré couvert, carré découvert, collier, épaule, poitrine.

Question 7. Compléter le tableau en associant chacune des appellations bouchères nationales à son appellation anatomique correspondante.

Appellation bouchère 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 et superficiel
Paleron	Sous-épineux
Bavette de flanchet	Grand droit de l'abdomen

Le tableau associe chaque appellation bouchère au muscle ou au groupe musculaire correspondant. Les correspondances sont reprises dans l'ordre du document : filet, merlan d'épaule, dessous de tranche, jarret, plat de tranche, nerveux de gîte, araignée, rumsteck, paleron et bavette de flanchet. Les termes anatomiques restent précis afin de distinguer les morceaux.

Correspondances anatomiques complétées

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

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. Paleron : sous-épineux. Bavette de flanchet : grand droit de l'abdomen.

a)

Question 8. Dans le cadre du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie, citer et définir trois exemples d'autocontrôles.

Un autocontrôle est une vérification menée par l'établissement pour contrôler la maîtrise de l'hygiène. Trois exemples :

- **Surfaces :** prélèvements ou boîtes de contact sur le matériel, les plans de travail et la vitrine pour vérifier leur propreté microbiologique.
- **Températures :** mesures des carcasses et des équipements aux étapes de réception, stockage, préparation et présentation, à l'aide d'un thermomètre adapté.
- **Tenue professionnelle :** vérification quotidienne d'une tenue propre et complète : calot, veste, pantalon, tablier et chaussures.

Exemples d'autocontrôles en boucherie

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

Surfaces : prélèvements microbiologiques

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

Températures : chaîne du froid

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

Tenue : propreté et équipement complet

- Autres réponses pertinentes et réglementaires sont acceptées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Autocontrôles : propreté microbiologique des surfaces, températures des carcasses et équipements, tenue professionnelle propre et complète.

2. Analyse de situations professionnelles

Cette partie consiste à analyser une ou plusieurs situations professionnelles en mobilisant les connaissances liées au métier et en justifiant les réponses. Le corrigé fourni ne reproduit pas les situations ni le texte des quatre questions, mais précise leurs points et indique que la note sur 20 est multipliée par deux.

Question 1-. Question de la deuxième partie portant sur une situation professionnelle. Son énoncé n'est pas reproduit dans le corrigé fourni; elle est évaluée sur 6 points.

La page de corrigé ne donne pas de réponse modèle pour cette question : les réponses varient selon la situation professionnelle présentée. Il faut relever les faits utiles, répondre précisément à la consigne et mobiliser les connaissances technologiques adaptées au métier de boucher. Chaque choix ou conclusion doit être justifié par une explication exacte et cohérente avec la situation. Les correcteurs évaluent la pertinence de l'analyse et la justesse des connaissances. Cette question vaut 6 points.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réponse adaptée à la situation, techniquement juste et argumentée : 6 points.

Question 2-. Question de la deuxième partie portant sur une situation professionnelle. Son énoncé n'est pas reproduit dans le corrigé fourni; elle est évaluée sur 4 points.

1. Repérer la demande et les informations utiles de la situation professionnelle.
2. Appliquer les connaissances technologiques de boucherie correspondant aux faits décrits.
3. Formuler une réponse précise et justifier la solution ou la conclusion retenue.

Le corrigé accepte des réponses différentes lorsqu'elles sont pertinentes et correctement expliquées. Il évalue la justesse des connaissances mobilisées et la cohérence de l'analyse. Cette question est notée sur 4 points.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réponse pertinente et justifiée : 4 points.

Question 3-. Question de la deuxième partie portant sur une situation professionnelle. Son énoncé n'est pas reproduit dans le corrigé fourni; elle est évaluée sur 4 points.

Aucune réponse type n'est imposée pour cette question. La copie doit relier clairement les faits présentés à une analyse professionnelle, puis établir une conclusion fondée sur des connaissances technologiques exactes. La réponse doit traiter la consigne sans s'écarter de la situation et justifier les explications données.

- Analyse en lien avec les faits.
- Connaissances adaptées au métier.
- Explications justes et cohérentes.

Valeur de la question : 4 points.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Analyse professionnelle cohérente et exacte : 4 points.

Question 4-. Question de la deuxième partie portant sur une situation professionnelle. Son énoncé n'est pas reproduit dans le corrigé fourni; elle est évaluée sur 6 points.

Pour cette dernière question, analyser la situation décrite et traiter directement la demande. Sélectionner les connaissances professionnelles utiles, proposer une réponse cohérente avec les faits, puis justifier les décisions par des explications technologiques exactes. Le corrigé précise que plusieurs réponses peuvent être recevables : les critères déterminants sont la pertinence de l'analyse, le lien avec le diplôme et la justesse des explications.

La question vaut 6 points. Les quatre questions totalisent 20 points, puis la note de cette partie est multipliée par deux.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réponse professionnelle pertinente et justifiée : 6 points. Deuxième partie : 20 points, multipliés par deux.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2006)

Bilan de l'épreuve : Le BP Boucher, épreuve de technologie U31 de la session 2006 (code 276CB06), dure deux heures et a un coefficient 4. La première partie, notée sur 40, évalue races, rendements, découpes, anatomie bouchère et hygiène. La seconde analyse des situations professionnelles, sur 20 points convertis en 40; le corrigé fourni n'en reproduit pas les consignes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement de carcasse à l'abattage = poids de carcasse × 100 / poids vif.
- Rendement de viande commercialisée = poids de viande commercialisée × 100 / poids de carcasse.
- Rendement d'un morceau = poids du morceau × 100 / poids réceptionné.
- Les autocontrôles en boucherie peuvent porter sur les surfaces, les températures et la tenue professionnelle.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour chaque espèce, distinguer les catégories de races demandées avant de proposer les exemples.
- Pour chaque rendement, utiliser le poids de référence approprié au dénominateur et exprimer le résultat en pourcentage.
- Vérifier le calcul de chaque ligne et du total de la fiche par rapport au poids réceptionné.
- Dans les situations professionnelles, justifier les réponses en mobilisant des connaissances technologiques liées au métier.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le pourcentage de rendement d'un morceau ?

Divisez le poids du morceau par le poids réceptionné, puis multipliez le résultat par 100. Utilisez le même poids de référence pour chaque ligne de la fiche et indiquez le résultat en pourcentage.

Q : Pourquoi le poids final de la découpe est-il inférieur au poids de départ ?

La découpe sépare les produits retenus des os, des graisses, des aponévroses et des autres éléments retirés lors de la préparation. Il faut expliquer l'écart en tenant compte des produits non conservés dans le rendement commercialisé.

Q : Comment les points de la deuxième partie sont-ils comptabilisés ?

Les quatre questions valent respectivement 6, 4, 4 et 6 points, soit 20 points. La note obtenue sur 20 est multipliée par deux pour être ramenée à 40 points.

Q : Qu'attend le jury dans les réponses aux situations professionnelles ?

Le corrigé indique que les réponses peuvent varier d'un candidat à l'autre. Les correcteurs évaluent la mobilisation des connaissances technologiques de niveau IV ainsi que la justesse des réponses et des explications données.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2006/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2006 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.