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 : 277CB06	
		U31		
Epreuve : Technologie				
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 : 277CB06
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		2/7

1ère Partie

1) Les conditions d'abattage des animaux de boucherie ont une grande importance sur la qualité hygiénique des viandes.

a) D'une part, citez deux opérations liées à l'abattage. (2pts)

b) D'autre part, en précisant pour chacune leur incidence prédominante sur la qualité hygiénique des viandes. (2pts)

a) Opérations ou phases d'abattage :	b) Commentaires :
.....	.....
.....	.....

2) Au sujet de l'entreposage des viandes au frigo, l'hygrométrie à une grande influence sur la conservation et sur la qualité intrinsèque des viandes.

a) Donnez la définition de l'hygrométrie en boucherie : (1 point)

.....

.....

.....

b) Concernant le taux hygrométrique optimal, complétez le tableau ci-dessous :

(3 pts)

Viandes conservée au froid positif (0 à + 4°C).	Taux hygrométrique
Carcasses ou quartiers au ressuage à l'abattoir ;	.....%
Carcasses ou quartiers dans le frigo de réception de la boucherie.	.....%
Viandes séparées ou détaillées dans le frigo du magasin de vente.	.....%

c) Concernant les variations du taux hygrométrique dans le frigo avec ses conséquences : complétez le tableau ci-dessous

(6 points / 0,5 par réponse)

	Hygrométrie trop élevée	**Hygrométrie trop faible**
% d'humidité	.....	.....
CAUSES (2 réponses obligatoires)	.....	.....
CONSEQUENCES NEGATIVES (2 réponses obligatoires)	.....	.....
AVANTAGE (1 réponse obligatoire)	.....	.....

3) Concernant la nomenclature musculaire de gros et de détail du bovin adulte, du veau, de l'agneau et du porc, complétez le tableau ci-dessous en prenant comme exemple la 1ère ligne :

(10 Points / 0,5 x 20)

BOVIN ADULTE	VEAU	AGNEAU	PORC
Exemple Faux-filet et filet (ou déhanché)	Côte filet	Côtes filet (ou côtelettes filet)	Côtes filet
.....	.....	Collier + côtes découvertes	.....
.....	Noix pâtissière		.....
Tende tranche	.....		.....
....	.....	Selle	.....
....	.....		Sous noix
....	.....	.....	Epaule
Cuisse Hanche BCUH	.....	.....	.....
ART 8	.....		
.....	Basse simple		

Coupes de gros et demi-gros

4) Pour obtenir une carcasse entière ou une demi carcasse selon les espèces, complétez les lignes ci-dessous.

(3 pts / 0,5 x 6)

AR 8	+	=	½	carcasse de bovin adulte
.....	+ AVT5	=	½	carcasse de bovin adulte
AR 3	+	=	½	carcasse de bovin adulte
Pan double	+	=	1	carcasse de veau
Rosbif court	+	=	1	carcasse d'agneau
Rosbif long	+ poitrine double + ...	=	1	carcasse d'agneau

5) Concernant les bovins, différenciez les races bouchères dites mixtes et laitières, en complétant le tableau ci-dessous.

(5 pts / 0,5 x10)

	Aptitude	Rendement carcasse moyen
Limousine	.....	.....
Salers	.....	.....
Normande	.....	.....
Montbéliarde	.....	.....
Prim'Holstein	.....	.....

6) Donnez la définition d'une fraude (ou tromperie) et d'une falsification, en citant un exemple concret pour chaque cas.

Définition d'une fraude : 2 Points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Exemple : 1 Points

.....

.....

Définition d'une falsification : 2 Points

.....

.....

.....

.....

Exemple : 1 Point

.....

.....

.....

7) Au sujet des sanctions concernant les fraudes et les falsifications, remplissez le tableau ci-dessous. 2 Points (0,5 x 4)

	SANCTIONS	
Tromperies ou fraudes	.....	.....
Falsifications	.....	.....

Examen : BP BOUCHER		Session 2006	Code sujet : 277CB06	
		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	SUJET		7/7

2éme Partie (note sur 40 points)

LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE

De nos jours, de nombreux consommateurs, faute de temps, ne mijotent plus de « bons petits plats » et privilégient les préparations culinaires rapidement élaborées à partir de morceaux dits « à cuisson rapide ». Ces mêmes consommateurs recherchent toutefois tant les qualités organoleptiques que les qualités culinaires des produits. Les qualités organoleptiques de la viande dépendent de nombreux facteurs impliquant tous les acteurs de la filière, de l'éleveur au consommateur final, le cuisinier.

1. Citez les principaux critères définissant les qualités organoleptiques de la viande. Donnez les caractéristiques de chacun de ces critères. (12 points)

2. Enumérez les différents intervenants de la filière viande et précisez le rôle de chacun. (4 réponses minimum attendues). (8 points)

3. Précisez le choix que vous feriez pour satisfaire le consommateur et répondre à sa recherche de « qualités culinaires », notamment en ce qui concerne le choix des carcasses et viandes provenant de trois espèces différentes. Justifiez votre réponse. (8 points)

4. Citez deux modes de cuisson rapide et quatre bons conseils que vous pourriez donner à une cliente pour permettre aux produits livrés de garder leurs qualités organoleptiques. (12 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.