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

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

		Session 2006	Code sujet : 277CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		1/8

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.**

b) **D'autre part, en précisant pour chacune leur incidence prédominante sur la qualité hygiénique des viandes.** (Référentiel S 31.1.1)

a) Opérations ou phases d'abattage :	b) Commentaires :
La saignée	Si la saignée verticale n'est pas réalisée correctement, la pollution microbienne de surface sera alors rapide. Désinfection des outils, propreté du personnel.
L'habillage	Cette opération qui se fait de plus en plus mécaniquement reste assez délicate. Jusqu'à 33% des contaminations superficielles des viandes proviennent de la peau et des souillures qu'elle comporte (surtout pour les animaux élevés dans les étables en hiver)
L'éviscération :*	C'est l'une des opérations la plus risquée sur le plan hygiénique. Le risque de percer la panse par exemple, est assez grand, avec pour conséquence la souillure de la viande par le contenu gastrique.
La fente de la carcasse*	Aujourd'hui, la fente est réalisée à la scie électrique avec jet d'eau. Le reproche que l'on peut faire sur le sciage électrique, est la production d'une sorte de pâte formée de sciure d'os mélangée dans la graisse. Cette pâte qui n'est pas toujours évacuée complètement par le jet d'eau est très altérable donc antihygiénique.

* Autres réponses possibles

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 : (Référentiel 31.6.1) (1 point)

L'hygrométrie, c'est l'humidité en suspension dans l'air.
En boucherie, le taux hygrométrique c'est le pourcentage (%) d'humidité dans l'air du frigo.

b) Concernant le taux hygrométrique optimal, complétez le tableau ci-dessous :
(3 points) (Référentiel 31.6.1)

Viandes conservée au froid positif (0 à + 4°C).	Taux hygrométrique
Carcasses ou quartiers au ressuage à l'abattoir ;	90%
Carcasses ou quartiers dans le frigo de réception de la boucherie.	80% à 85 %
Viandes séparées ou détaillées dans le frigo du magasin de vente.	85%

c) Concernant les variations du taux hygrométrique dans le frigo avec ses conséquences : complétez le tableau ci-dessous (6 points) (Référentiel 31.6.1)
(0,5 point par réponse)

	Hygrométrie trop élevée	**Hygrométrie trop faible**
% d'humidité	Supérieur à 90%	Inférieur à 80%
CAUSES (2 réponses obligatoires)	- Volume de viande trop important. - Ventilation trop faible. - Introduction d'un plat chaud. - Ouverture prolongée des portes. - Température trop élevée (supérieure à 4°C)	- Volume de viande trop faible. - Ventilation trop forte. - Température trop faible (0 à 1°C)
CONSEQUENCES NEGATIVES (2 réponses obligatoires)	- Poissage des couches superficielles (parage important). - Développement bactérien de surface. - Défaut de coloration de surface. - Formation de condensation.	- Dessiccation élevée - Perte de poids. - Séchage rapide et noircissement des coupes.
AVANTAGE (1 réponse obligatoire)	- Faible dessiccation	- Développement microbien très ralenti

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) (Référentiel S 31.8)

BOVIN ADULTE	VEAU	AGNEAU	PORC
Exemple Faux-filet et filet (ou déhanché)	Côte filet	Côtes filet (ou côtelettes filet)	Côtes filet
Collier + basse côte	Collier + bas de carré	Collier + côtes découvertes	Echine
Tranche (grasse)	Noix pâtissière		Noix pâtissière
Tende tranche	Noix		Noix
Rumsteck (avec aiguillette baronne)	Quasi	Selle	Pointe)
Ensemble des gîtes (semelle)	Sous noix		Sous noix
Epaule levée en Raquette	Epaule	Epaule	Epaule
Cuisse avec Hanche (BCUH)	Cuisseau	Gigot entier	Jambon
ART 8	Pan de veau		
AVT 5	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 Points **(0,5 x 6)** **(Référentiel** S 31.8)

AR 8	+ AV5.	=	carcasse de bovin adulte
ART 8	+ AVT5	=	carcasse de bovin adulte
AR 3	+ AV10.	=	carcasse de bovin adulte
Pan double	+ basse double.	=	carcasse de veau
Rosbif court	+ casque	=	Carcasse d'agneau
Rosbif long	+ poitrine double + papillon.	=	Carcasse d'agneau

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

5 Points (0,5 x 10) (Référentiel S 31.10.1)

	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Bouchère (à viande)	60%
[illegible]	Bouchère (à viande)	55% à 58 %
[illegible]	Mixte (viande et lait)	52 à 55 %
[illegible]	Mixte (viande et lait)	50 à 55 %
[illegible]	Laitière	45 % maxi

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

(Référentiel S 31.11.1)

Définition d'une fraude : 2 Points

Il y a fraude ou tromperie quand, au moyen de désignations fausses écrites ou verbales, on vend une denrée non conforme aux qualités qui lui sont normalement reconnues, soit par les règlements ou par les usages locaux et constants du commerce.

Le produit ne subit aucune transformation mais est présenté sous une fausse dénomination dans le but de demander à l'acheteur une somme supérieur à celle qu'on devrait lui demander normalement. (Loi du 1er août 1905)

C'est abuser l'acheteur sur les différentes caractéristiques d'un produit qu'il souhaite acheter.

Exemple : 1 Point

Fraude sur la quantité, sur la qualité, sur l'espèce, sur l'origine, sur l'identité ou encore sur la composition du produit en question.

Définition d'une falsification : 2 Points

C'est l'action volontaire du professionnel pour « rafraîchir » une viande altérée avec des produits toxiques donc dangereux pour la santé humaine.

Exemple : 1 Point

Saupoudrer sur une viande plus que rassisse, afin de lui donner une belle couleur rouge, un conservateur toxique interdit.

Redonner de la « fraîcheur » à un cœur mou par exemple, en le plongeant dans un récipient rempli d'eau javellisée.

7. Au sujet des sanctions concernant les fraudes et les falsifications, remplissez le tableau ci-dessous.

2 Points (0,5 x 4) (Référentiel S 31 11.2)

	SANCTIONS	
Tromperies ou fraudes	Emprisonnement	Amende
Falsifications	Emprisonnement	Amende

		Session 2006	Code sujet : 277CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		6/8

2ère Partie (40 points)

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

La couleur

La couleur de la viande est déterminée par 3 principaux facteurs :

1. la quantité de myoglobine présente dans le muscle, la myoglobine étant à
3pts l'origine de la couleur rouge du muscle ;
2. la forme chimique de la myoglobine : au cours de la conservation de la viande, il y a apparition progressive d'un brunissement en surface (c'est le phénomène d'oxydation de la myoglobine ;
3. la structure physique du muscle qui dépend de son pH (lorsque le pH diminue, dans les heures qui suivent l'abattage, le muscle passe du rouge sombre au rouge clair).

La tendreté

La tendreté est la facilité avec laquelle la viande est découpée, déchirée et broyée pendant la mastication.

La tendreté de la viande dépend de deux éléments constitutifs du muscle : le collagène et les myofibrilles. Un morceau de viande sera d'autant plus dur que la
3pts quantité de collagène est importante et que celui-ci est insoluble. Au cours de la maturation, les myofibrilles subissent une désagrégation naturelle qui amène à l'attendrissement du muscle. Les muscles pauvres en collagène sont plutôt situés à l'arrière de la carcasse, alors que les muscles plus riches se situent à l'avant.

Le professionnel dispose de transformations technologiques visant à :

→préserver la tendreté des muscles pauvres en collagène ;
→ améliorer la tendreté des muscles riches en collagène.

<u>La flaveur</u>

La flaveur est l'ensemble des saveurs et des arômes perçus lorsque le morceau de viande est en bouche.
L'état d'engraissement de l'animal ainsi que **la nature du muscle** sont des
3pts facteurs importants. La **maturation** est essentielle pour le développement de la flaveur.
Enfin, lors de la cuisson, les composés précurseurs formés au cours de la maturation se transforment en composés responsables de la saveur et des arômes. Les conditions de la cuisson, la température et la durée du traitement thermique jouent un rôle important.

		Session 2006	Code sujet : 277CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		7/8

La Jutosité.

3pts La jutosité est une des caractéristiques de la viande perçue lors de sa mastication. La jutosité dépend d'une part de la teneur en eau de la viande et d'autre part de la nature du muscle et de son persillé.

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

8 pts

- Le Mandataire,
- Le Grossiste,
- Le marchand de bestiaux,
- L'abatteur,
- Le boucher forain,
- Les bouchers spécialisés (volaillers, tripiers,...)
- ...

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 pts

- Des carcasses et viandes issues d'animaux jeunes présentant un état d'engraissement satisfaisant et de la viande de veau provenant d'un animal d'un animal jeune nourri par sa mère en ce qui concerne les bovins.
- De la viande provenant surtout d'un animal femelle jeune ou d'un type d'élevage particulier (de pré-salé) en ce qui concerne les ovins, de la viande d'animaux « femelles » présentant une finesse de « grain de viande » supérieure à celle d'un animal mâle (constat qui concerne toutes les espèces en règle générale).
- Un animal labellisé ou comportant un signe distinctif de qualité (label rouge par exemple) qui garantit au consommateur des conditions d'élevage satisfaisantes et sécurisantes.
- ...

		Session 2006	Code sujet : 277CB06	
Examen : BP BOUCHER		**U31**		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		8/8

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 pts

- Frire, griller, poêler, ...
- Garder au chaud le rôti sur la porte du four en fin de cuisson avant de le découper.
- Privilégier des steacks « goûtus » du type bavette onglet, hampe si on veut privilégier le goût.
- Choisir une viande dite persillée.
- Toujours bien réchauffer la poêle ou le four.
- Pour éviter une perte de jus, ne pas piquer la viande pendant la cuisson.
- Saler à mi-cuisson afin de préserver une bonne jutosité de la viande.
- Pour permettre à la viande de se décontracter et améliorer ainsi la tendreté, la laisser reposer après cuisson.
- ...

Les éléments de réponses donnés le sont à titre d'exemple. Il appartiendra aux membres du jury d'analyser la justesse des réponses apportées et de l'esprit d'analyse du candidat (ce qui est demandé au niveau IV).

Cette partie notée sur vingt sera ramenée à quarante (x 2).

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.