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

Session 2007		323CB07
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/10

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.

Prévoir une règle graduée

Session 2007		323CB07
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/10

1ère partie

1) Évolution du pH sur la viande :

(7 points)

a) Donner les valeurs de pH correspondant à l'évolution après l'abattage.

- pH de l'animal vivant : .....
- pH de la viande à l'état pantelant : .....
- pH de la viande à l'état rigide : .....
- pH de la viande à l'état rassis : .....
- pH de la viande putréfiée : .....

b) Pourquoi le glycogène fait-il baisser le pH de la viande après l'abattage de l'animal ?

.....

.....

.....

c) Le pH d'une viande maturée doit-il être basique, acide ou neutre ?

.....

d) Quelles seront les conséquences organoleptiques d'une viande crue maturée dont le pH sera particulièrement bas (5,2) ?

- sur la couleur : .....
- sur le pouvoir de rétention d'eau : .....
- sur l'aspect : .....

e) Quelles seront les conséquences organoleptiques d'une viande crue maturée dont le pH sera particulièrement haut (6,2) ?

- sur la couleur : .....
- sur le pouvoir de rétention d'eau : .....
- sur l'aspect : .....

2) Appréciation des carcasses :

(6 points)

a) Donner le classement qui sera attribué à une carcasse de veau

- de couleur rosée claire : .....
- de très bonne conformation : .....
- d'état d'engraissement couvert : .....

b) Indiquer pour ce bovin la signification du classement suivant :

	Critère d'appréciation	**Qualificatif du classement**
C		
R		
2		

c) Citer sur une carcasse de veau, trois points d'observation qui vous permettront d'apprécier la couleur de la viande.

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

3) Les techniques de conditionnement et de conservation :

(10 points)

a) Concernant les différents types de conditionnement des viandes que l'on trouve dans les G.M.S., compléter le tableau ci-dessous

(1 point par réponse, soit sur 8 points au total) :

Types de conditionnement	Températures de conservation	Dates limites de consommation (D.L.C.)
Viande en barquette filmée		
Viande en barquette sous atmosphère protectrice		
Viande en barquette sous vide		
Viande surgelée conditionnée et emballée		

b) Les instruments de pesage :

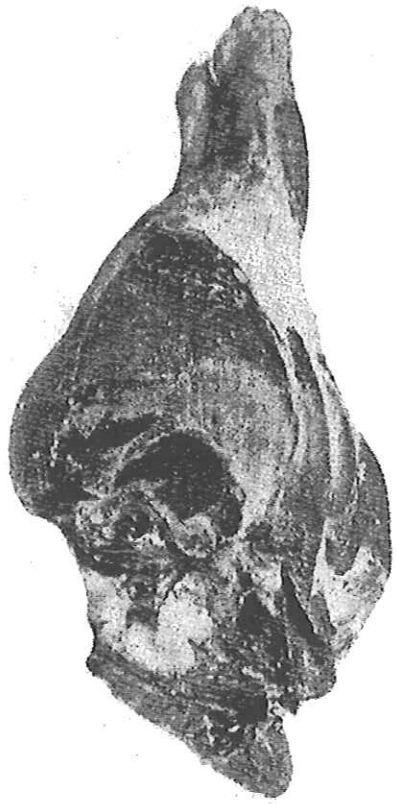
Citer dans le tableau ci-dessous la périodicité des vérifications des balances de boucherie ?

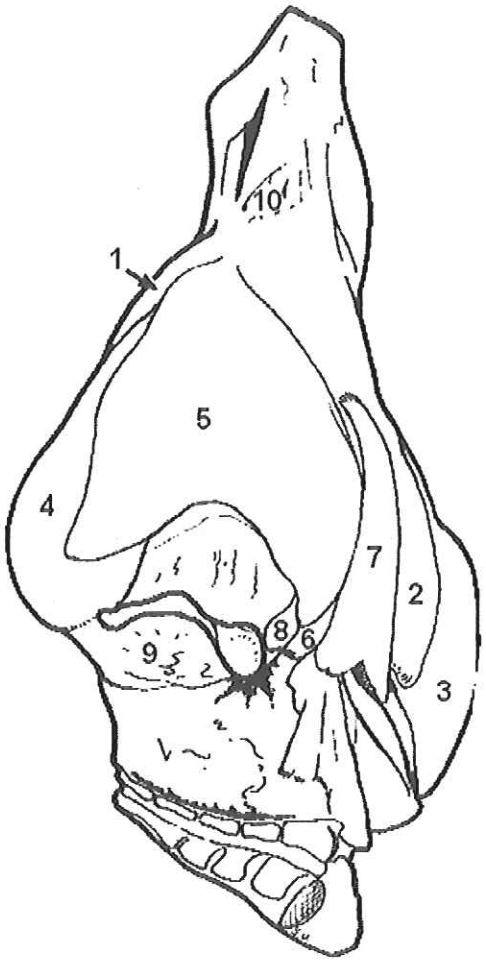
(1 point par réponse, soit sur 2 points au total)

Balance de moins de 30 kg	
Balance de plus de 30 kg	

4) Appellations anatomiques et bouchères : (6 points)

a) A partir de la cuisse de bœuf représentée ci-dessous, énumérez les appellations bouchères de chaque morceau identifié par un numéro, et citez l'appellation anatomique correspondante. (5 points)





numéro	Appellation bouchère du morceau	Nom anatomique du muscle
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

b) Quel sigle utilise t-on en boucherie pour définir la cuisse de bœuf avec hanche ? : (1 points)

.....

5) Découpe de gros et demi-gros (4points)

A partir des carcasses ou pièces de gros ci-dessous, effectuez une découpe de votre choix en deux morceaux afin de reconstituer celui-ci (ex : **Rosbif d'agneau** = culotte + demi rosbif).

ART3 = ...+.....

Carcasse d'agneau = ...+.....

Pan de veau = ...+.....

Cuisse de bœuf (B.C.U) =.....+.....

6) L'abattage et ses conséquences. (7 points)

a) Expliquer ci-dessous l'intérêt de prendre un minimum de précautions durant le transport, la stabulation des animaux vivants avant l'abattage. (3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Sur une chaîne d'abattage quelle est l'étape qui précède et qui suit l'estampillage de la carcasse ?

Etape précédente : ..... (0,5 point)

Etape suivante : ..... (0,5 point)

c) Que deviennent les viandes non estampillées ? (3 points)

.....

.....

.....

2ème partie

SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous venez de faire l'acquisition d'une case de 120m² (10m x 12m) pour y installer une boucherie avec revente de charcuterie dans un centre commercial.

En tenant compte de votre propre démarche HACCP, de vos connaissances du guide des bonnes pratiques d'hygiène en boucherie, élaborez un projet d'agencement de votre magasin que vous proposerez aux services vétérinaires.

Dans cette case commerciale, vous placerez dans le laboratoire à l'aide de lettres, une plonge **(A)** ; un bureau **(B)** ; les toilettes et sanitaires **(C)** ; le vestiaire **(D)** ; une réserve de produits divers, tels qu'emballages, épicerie, matériel ... **(E)** ; le ou les table(s) de travail **(F)** ; 3 chambres froides, une pour les carcasses et morceaux de gros avec rail **(G)** ; une pour les produits élaborés prêts à vendre **(H)** ; une pour les os et suifs **(I)**.

Pour la partie ouverte à la clientèle à l'aide de chiffres, vous placerez la caisse **(1)** ; la ou les vitrines réfrigérées **(2)** ; l'espace de préparation et vente **(3)** ; la porte d'entrée et éventuellement de sortie **(4)** ; les balances **(5)** ; le hachoir **(6)** et le sens de la clientèle à l'aide d'une flèche.

1ère question

1.1 A l'aide de l'annexe jointe (page 10/10), représentez les différents éléments qui vous sont demandés, pour que votre projet soit cohérent, respectez l'échelle de grandeur. Mentionnez les portes en épaississant le trait sur celles-ci.

1.2 Justifier l'implantation des matériels et donner quelques règles applicables ou exigibles qui ont conditionnées votre choix.

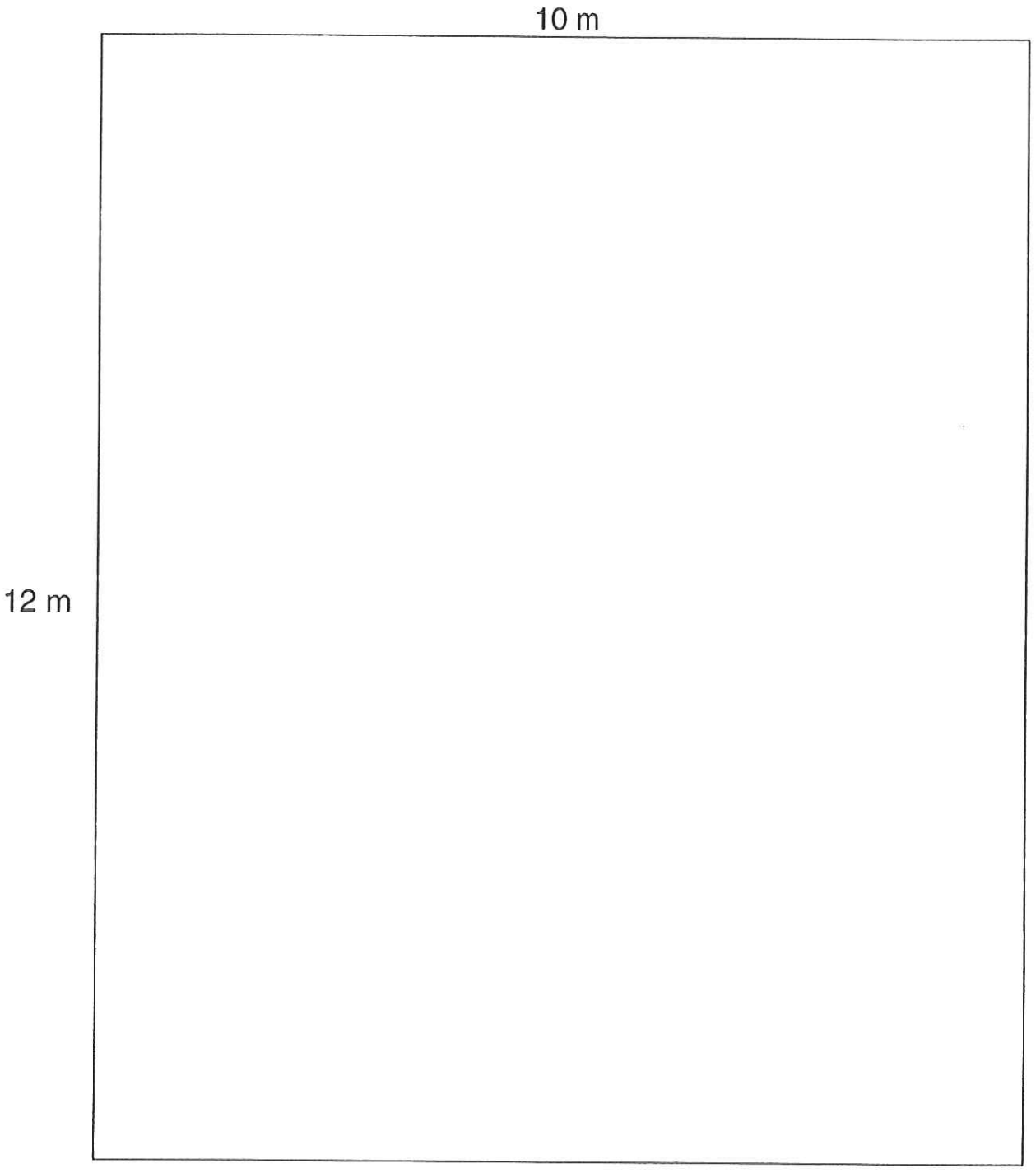
2ème question

Indiquez les règles que vous allez imposer à votre personnel, pour organiser le stockage en chambre froide, la réception des viandes, volailles et charcuterie et la gestion optimale des stocks.

Session 2007			323CB07
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 10/10	

Annexe :

ACCES LIVRAISON



PARKING CLIENTELE

Echelle 1 m = 1,5 cm

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.