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 E3-U31

Session 2007 • Code sujet : **323CB07** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Évolution du pH de la viande** (5 questions) — **Page 3**
2. **Appréciation des carcasses** (3 questions) — **Page 5**
3. **Techniques de conditionnement et de conservation** (2 questions) — **Page 7**
4. **Appellations anatomiques et bouchères** (2 questions) — **Page 8**
5. **Découpe de gros et demi-gros** (1 question) — **Page 9**
6. **L'abattage et ses conséquences** (3 questions) — **Page 10**
7. **Projet d'agencement d'une boucherie avec revente de charcuterie** (3 questions) — **Page 11**
8. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2007/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2007 - 4-Sujet.pdf

1. Évolution du pH de la viande

L'exercice porte sur l'évolution du pH de la viande après l'abattage et sur le rôle du glycogène. Il relie les pH bas et hauts aux caractéristiques organoleptiques de la viande maturée.

Question a). Indiquer les valeurs de pH correspondant à l'animal vivant, puis à la viande aux états pantelant, rigide, rassis et putréfié.

État	pH
Animal vivant	7
Viande pantelante	Proche de 7, mais acide
Viande rigide	5,8 à 6
Viande rassise	5,5 à 5,7
Viande putréfiée	7,1 à 7,2

Le tableau reprend les valeurs indiquées sur la page originale.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Vivant : 7 ; pantelante : proche de 7, acide ; rigide : 5,8 à 6 ; rassise : 5,5 à 5,7 ; putréfiée : 7,1 à 7,2.

Question b). Expliquer pourquoi le glycogène fait baisser le pH de la viande après l'abattage de l'animal.

Après la mort, le glycogène musculaire est transformé en acide lactique. Cette production d'acide augmente l'acidité de la viande et entraîne donc une baisse de son pH.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Le glycogène se transforme en acide lactique, ce qui acidifie la viande et fait baisser son pH.

Question c). Préciser si le pH d'une viande maturée doit être basique, acide ou neutre.

Le pH d'une viande maturée doit être acide.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Acide.

Question d). Pour une viande crue maturée de pH 5,2, indiquer les conséquences sur sa couleur, son pouvoir de rétention d'eau et son aspect.

Un pH particulièrement bas de 5,2 entraîne les effets suivants :

- Couleur : viande claire.
- Rétention d'eau : faible, la viande est dite « pisseuse ».
- Aspect : flasque, la viande ne se tient pas.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viande claire, faible rétention d'eau, aspect flasque et qui ne se tient pas.

Question e). Pour une viande crue maturée de pH 6,2, indiquer les conséquences sur sa couleur, son pouvoir de rétention d'eau et son aspect.

Critère	Conséquence à pH 6,2
Couleur	Foncée
Rétention d'eau	Élevée
Aspect	Légèrement collant, apparence fiévreuse

Ces caractéristiques correspondent aux réponses de la page originale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viande foncée, rétention d'eau élevée, aspect légèrement collant et d'apparence fiévreuse.

2. Appréciation des carcasses

L'exercice aborde le classement d'une carcasse de veau selon sa couleur, sa conformation et son état d'engraissement. Il demande aussi d'interpréter un classement de bovin et de citer des zones d'observation de la couleur de la viande sur une carcasse.

Question a). Donner le classement d'une carcasse de veau de couleur rosée claire, de très bonne conformation et d'état d'engraissement couvert.

Le classement attribue un code à chacun des trois critères demandés. La couleur rosée claire correspond au code 2, la très bonne conformation à la classe U et l'état d'engraissement couvert à la classe 3. Ces codes sont indépendants : ils se reportent séparément dans l'ordre couleur, conformation, engraissement.

Critère	Classement
Couleur rosée claire	2
Très bonne conformation	U
État d'engraissement couvert	3

✓ RÉPONSE À RETENIR

Couleur : 2 ; conformation : U ; état d'engraissement : 3.

Question b). Indiquer, pour le bovin, la signification de chacun des éléments du classement présenté dans le tableau, selon le critère d'appréciation et la qualification correspondante.

Le tableau du sujet associe chaque code du classement à un critère précis et à sa qualification. Il faut distinguer la catégorie de l'animal, la conformation de la carcasse et son état d'engraissement. Pour le bovin indiqué, les correspondances sont les suivantes :

1. **C** : catégorie du gros bovin, bœuf.
2. **R** : conformation, bonne.
3. **2** : état d'engraissement, faible.

✓ RÉPONSE À RETENIR

C : bœuf ; R : conformation bonne ; 2 : état d'engraissement faible.

Question c). Citer trois points d'observation sur une carcasse de veau permettant d'apprécier la couleur de la viande.

La couleur de la viande peut être appréciée sur plusieurs zones de la carcasse de veau, notamment à la surface et sur des muscles visibles ou sectionnés. Le corrigé donne sept points d'observation possibles. Trois suffisent ; les zones suivantes sont des réponses exactes et distinctes :

- La face externe de la carcasse.

- La bavette de flanchet.
- Les muscles intercostaux, au niveau de la poitrine.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Face externe de la carcasse ; bavette de flanchet ; muscles intercostaux de la poitrine.

3. Techniques de conditionnement et de conservation

L'exercice compare des types de conditionnement des viandes vendues en grande et moyenne surface, selon leur température de conservation et leur durée limite de consommation. Il porte également sur la périodicité de vérification des balances de boucherie selon leur portée.

Question a). Compléter le tableau des températures de conservation et des durées limites de consommation pour les viandes en barquette filmée, sous atmosphère protectrice, sous vide et surgelée conditionnée et emballée.

Conditionnement	Température de conservation	DLC maximale
Barquette filmée	0 à +4 °C maximum	5 jours maximum
Barquette sous atmosphère protectrice	0 à +4 °C maximum	9 jours maximum
Barquette sous vide	0 à +4 °C maximum	21 jours maximum
Viande surgelée conditionnée et emballée	-18 °C	360 jours maximum

Les valeurs reproduisent celles du corrigé de la session 2007.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Filmée : 0 à +4 °C, 5 jours. Atmosphère protectrice : 0 à +4 °C, 9 jours. Sous vide : 0 à +4 °C, 21 jours. Surgelée : -18 °C, 360 jours.

Question b). Indiquer la périodicité des vérifications des balances de boucherie de moins de 30 kg et de plus de 30 kg.

La périodicité de vérification indiquée dans le corrigé de la session 2007 varie selon la portée de la balance :

- Moins de 30 kg : vérification tous les 2 ans.
- Plus de 30 kg : vérification tous les ans.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Moins de 30 kg : tous les 2 ans. Plus de 30 kg : tous les ans.

4. Appellations anatomiques et bouchères

Un schéma de cuisse de bœuf identifie dix morceaux numérotés. Il faut associer chacun à son appellation bouchère et au muscle correspondant, puis donner le sigle utilisé pour une cuisse de bœuf avec hanche.

Question a). À partir du schéma de la cuisse de bœuf, donner, pour chacun des morceaux numérotés de 1 à 10, l'appellation bouchère et le nom anatomique du muscle correspondant.

Numéro	Appellation bouchère	Muscle correspondant
1	Rond de gîte / noix	Demi-tendineux
2	Mouvant	Vaste interne
3	Aiguillette baronne	Tenseur du fascia-lata
4	Tranche à rôtir	Demi-membraneux
5	Dessous de tranche	Droit interne
6	Poire	Pectiné
7	Merlan	Couturier
8	Fausse araignée	Obturateur externe
9	Araignée	Obturateur interne
10	Jarret ou gîte	Extenseurs et fléchisseurs

Les numéros renvoient aux repères de la cuisse sur le schéma.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 1 Rond de gîte/noix - demi-tendineux; 2 Mouvant - vaste interne; 3 Aiguillette baronne - tenseur du fascia-lata; 4 Tranche à rôtir - demi-membraneux; 5 Dessous de tranche - droit interne; 6 Poire - pectiné; 7 Merlan - couturier; 8 Fausse araignée - obturateur externe; 9 Araignée - obturateur interne; 10 Jarret/gîte - extenseurs et fléchisseurs.

Question b). Donner le sigle utilisé en boucherie pour définir la cuisse de bœuf avec hanche.

Le sigle indiqué pour une cuisse de bœuf avec hanche est **BCH** ou **CUH**.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> **BCH ou CUH**

5. Découpe de gros et demi-gros

L’exercice demande de proposer des découpes en deux morceaux à partir des pièces ou carcasses indiquées sur le sujet. Chaque découpe doit permettre de reconstituer la pièce ou la carcasse de départ.

Question 1. Pour chacune des quatre pièces ou carcasses indiquées, proposer une découpe en deux morceaux permettant de la reconstituer.

Pièce ou carcasse	Découpe en deux morceaux
Porc	Cuisse + aloyau
Carcasse d’agneau	Baron + coffre
Pan de veau	Cuisseau + carré traité
Cuisse de bœuf (B.C.U.)	Globe + jarret

Les deux morceaux proposés pour chaque ligne sont ceux du corrigé fourni et permettent de reconstituer la pièce indiquée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porc : cuisse + aloyau ; agneau : baron + coffre ; veau : cuisseau + carré traité ; cuisse de bœuf B.C.U. : globe + jarret.

6. L’abattage et ses conséquences

L’exercice étudie l’intérêt des précautions prises pendant le transport et la stabulation des animaux avant l’abattage. Il porte aussi sur les étapes de la chaîne autour de l’estampillage et sur le devenir des viandes non estampillées.

Question a). Expliquer l’intérêt de prendre un minimum de précautions durant le transport et la stabulation des animaux vivants avant l’abattage.

Des précautions pendant le transport limitent la fatigue et les blessures avant l’arrivée à l’abattoir. Une manipulation calme réduit aussi le stress des animaux. La stabulation leur permet ensuite de se reposer avant l’abattage. En préservant leur état général, ces mesures favorisent l’obtention d’une carcasse de bonne qualité et de caractéristiques organoleptiques optimales. Elles contribuent donc à la fois au bien-être animal et à la qualité de la viande.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Limiter fatigue, blessures et stress pendant le transport, puis laisser les animaux se reposer en stabulation pour préserver la qualité de la viande.

Question b). Indiquer l’étape de la chaîne d’abattage qui précède l’estampillage de la carcasse et celle qui le suit.

1. Avant l’estampillage, la carcasse passe par l’émoussage.
2. Après l’estampillage, elle passe par la pesée.

Ces deux étapes encadrent l’estampillage sur la chaîne d’abattage : l’émoussage le précède immédiatement et la pesée le suit. Il faut donc restituer cet ordre précis, sans intervertir les opérations.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Étape précédente : l’émoussage. Étape suivante : la pesée.

Question c). Indiquer ce que deviennent les viandes non estampillées.

Les viandes qui ne sont pas estampillées sont saisies par le service vétérinaire de l’abattoir. Elles ne suivent donc pas le circuit normal de commercialisation. Leur devenir est le suivant :

- elles sont dénaturées ;
- elles sont ensuite détruites à l’équarrissage.

La saisie, la dénaturation et la destruction constituent les étapes indiquées dans le corrigé de l’épreuve.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Les viandes non estampillées sont saisies par le service vétérinaire, dénaturées puis détruites à l’équarrissage.

7. Projet d’agencement d’une boucherie avec revente de charcuterie

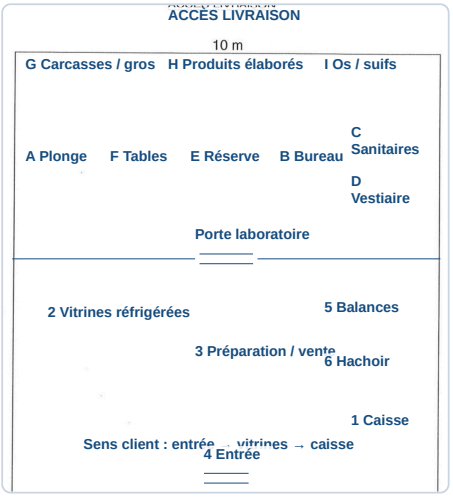
Dans une case commerciale de 120 m², le candidat doit concevoir l’agencement d’une boucherie avec revente de charcuterie, en tenant compte de la démarche HACCP et des bonnes pratiques d’hygiène. Il doit représenter les espaces et équipements à l’échelle, justifier leur implantation et proposer des règles de réception, de stockage et de gestion des stocks.

1re question

Question 1.1. À l’aide de l’annexe, représenter à l’échelle les éléments demandés dans le laboratoire et l’espace ouvert à la clientèle : plonge, bureau, sanitaires, vestiaire, réserve, tables de travail, trois chambres froides, caisse, vitrines réfrigérées, espace de préparation et de vente, portes, balances et hachoir. Indiquer le sens de circulation de la clientèle et épaissir le trait au niveau des portes.

La case mesure 10 m × 12 m, soit 15 cm × 18 cm à l’échelle demandée. Le plan proposé place le laboratoire côté livraison et l’espace de vente côté parking, avec une séparation et des portes repérées. Il distingue les chambres froides pour carcasses, produits élaborés et os/suifs. Les équipements demandés sont identifiés par leurs lettres et chiffres. Le parcours client va de l’entrée vers les vitrines, puis la caisse. La répartition intérieure est une proposition cohérente, les dimensions des postes n’étant pas imposées par l’annexe.

Proposition d’agencement à l’échelle



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plan proposé à l’échelle 1 m = 1,5 cm : laboratoire côté livraison, vente côté parking et circulation client de l’entrée vers les vitrines puis la caisse.

Question 1.2. Justifier l’implantation des matériels et donner quelques règles applicables ou exigibles ayant conditionné le choix de l’agencement.

L’agencement sépare le circuit de livraison et de fabrication du parcours de vente, afin de limiter les croisements entre secteurs propres et sales. Organiser le travail selon la marche en avant, des matières premières vers les produits prêts à vendre.

- Réserver une chambre froide distincte aux carcasses et gros morceaux, aux produits élaborés et aux os/suifs.

- Prévoir des surfaces lavables, une plonge et un lave-mains accessibles, sans confondre lavage du matériel et préparation des denrées.
- Éloigner les sanitaires des zones de manipulation et garder les circulations, portes et accès aux équipements dégagés.
- Protéger les aliments et appliquer le plan de nettoyage-désinfection et les règles HACCP.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marche en avant, séparation des circuits et des denrées, équipements nettoyables et accès dégagés : les principes qui guident l'implantation.

2e question

Question 2. Indiquer les règles à imposer au personnel pour organiser le stockage en chambre froide, la réception des viandes, volailles et charcuteries, ainsi que la gestion optimale des stocks.

1. À la réception, contrôler la propreté du véhicule, l'état des emballages, l'identification, les documents, les températures et les dates. Refuser ou isoler toute livraison non conforme et consigner les contrôles.
2. Ranger sans délai dans la chambre froide adaptée. Séparer les carcasses et gros morceaux, les produits élaborés prêts à vendre, les os et suifs. Protéger les denrées, éviter les contacts entre catégories et respecter les températures applicables à chaque produit.
3. Identifier chaque lot et assurer sa traçabilité. Appliquer le FIFO et utiliser en priorité les produits dont la date limite est la plus proche. Vérifier régulièrement températures, dates et niveaux de stock, et nettoyer les chambres froides selon le plan prévu.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler et tracer les réceptions, séparer les produits en chambre froide adaptée et gérer les lots selon leur date, en vérifiant régulièrement températures et stocks.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2007)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve de Technologie du BP Boucher, session 2007, code 323CB07, dure 2 h et a le coefficient 4. Elle porte sur l'évolution du pH et la qualité des viandes, le classement des carcasses, le conditionnement, les découpes et l'abattage. Une situation professionnelle de 40 points évalue la conception d'une boucherie, l'hygiène, les flux, la réception et la gestion des stocks.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Après l'abattage, le glycogène se transforme en acide lactique, ce qui contribue à la baisse du pH de la viande.
- Dans le sujet, un pH bas est associé à une viande claire et à une faible rétention d'eau; un pH haut, à une couleur foncée et à une rétention élevée.
- Le classement des carcasses prend en compte notamment la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.
- L'agencement d'une boucherie doit intégrer la marche en avant et limiter le croisement entre les secteurs propre et sale.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associer les valeurs de pH demandées aux différents états de la viande après l'abattage.
- Pour chaque conditionnement, renseigner la température de conservation et la durée limite de consommation.
- Sur le schéma anatomique, associer chaque numéro à une appellation bouchère et à un muscle.
- Pour le plan, respecter l'échelle, placer tous les éléments demandés et matérialiser les portes et les flux.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment expliquer la baisse du pH après l'abattage ?

Après la mort, le glycogène présent dans le muscle se transforme en acide lactique. L'acidité augmente et le pH diminue. Pour répondre complètement à cette épreuve, il faut aussi distinguer les valeurs correspondant aux différents états de la viande.

Q : Quels effets associer aux pH particulièrement bas et hauts présentés dans le sujet ?

Pour un pH bas, le sujet attend une viande claire, une faible rétention d'eau et un aspect flasque. Pour un pH haut, il attend une couleur foncée, une rétention d'eau élevée et un aspect légèrement collant.

Q : Comment répartir son temps et comprendre le barème de l'épreuve ?

L'épreuve dure deux heures. La première partie totalise 40 points et comprend six exercices; la situation professionnelle de la deuxième partie vaut également 40 points. Prévoyez du temps pour le plan à l'échelle et sa vérification.

Q : Quels critères faut-il respecter pour le projet d'agencement ?

Le plan doit être cohérent, respecter l'échelle et présenter les équipements, espaces et portes demandés. La justification doit prendre en compte les règles d'hygiène, la marche en avant, la séparation des secteurs propre et sale et l'accessibilité des postes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2007/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2007 - 4-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.