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
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/8	

1ère partie

1) Évolution du pH sur la viande : (7 points) S31.1-1

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

• pH de l'animal vivant :	*pH 7*
• pH de la viande à l'état pantelant :	*pH proche de 7 mais acide*
• pH de la viande à l'état rigide :	*pH 5,8 à 6*
• pH de la viande à l'état rassis :	*pH 5.5 à 5,7*
• pH de la viande putréfiée :	*pH 7.1 à 7,2*

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

Le glycogène se transforme en acide lactique après la mort, l'acidité donc se développe et par voie de conséquence, fait baisser le pH.
(1 point pour cette réponse)

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

*Le pH d'une viande maturée doit être **acide.***

d) Quelles seront les conséquences organoleptiques d'une viande crue maturée dont le pH sera particulièrement bas (5,2) ? (0,5 point par réponse soit 1,5 points)

• sur la couleur :	*viande de couleur claire*
• sur le pouvoir de rétention d'eau :	*de rétention d'eau faible (viande pisseuse)*
• sur l'aspect :	*aspect flasque, la viande ne se tient pas*

e) Quelles seront les conséquences organoleptiques d'une viande crue maturée dont le pH sera particulièrement haut (6,2) ? (0,5 point par réponse soit 1,5 points)

• sur la couleur :	*la couleur de la viande sera foncée*
• sur le pouvoir de rétention d'eau :	*de rétention d'eau élevé*
• sur l'aspect :	*légèrement collant, apparence fiévreuse*

2) **Appréciation des carcasses : (6 points) S31.2-1et S31.2-2**

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

• de couleur rosée claire :	*2*
• de très bonne conformation :	*U*
• d'état d'engraissement couvert :	*3*

.(0,5 point par réponse, soit sur 1,5 point)

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

	Critère d'appréciation	**Qualificatif du classement**
C	*Catégorie du gros bovin*	*Bœuf*
R	*Conformation*	*Bonne*
2	*Etat d'engraissement*	*Faible*

.(0,5 point par réponse, soit sur 3 points)

c) Citer sur une carcasse de veau, trois points d'observation qui vous permettront d'apprécier la couleur de la viande. **.(0,5 point par réponse, soit sur 1,5 point)**

- La face externe de la carcasse
- La bavette de flanchet
- Les muscles intercostaux (poitrine)
- Le filet mignon
- La section des muscles de la noix
- La hampe
- La section des muscles du sternum

3) Les techniques de conditionnement et de conservation : (10 points) S31.6-3.

Total 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 (en °C)	Dates limites de consommation (D.L.C.) en jour(s)
Viande en barquette filmée	0 à + 4 maximum	5 maximum
Viande en barquette sous atmosphère protectrice	0 à + 4 maximum	9 maximum
Viande en barquette sous vide	0 à + 4 maximum	21 maximum
Viande surgelée conditionnée et emballée	- 18	360 maximum

b) Les instruments de pesage :

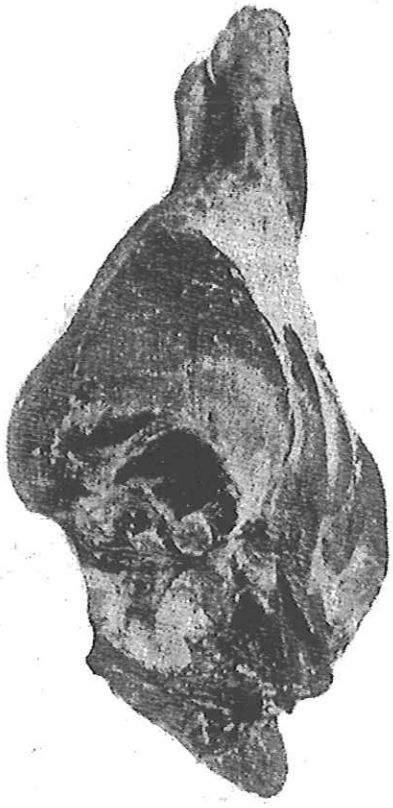
Citer dans le tableau ci-dessous la périodicité des vérifications des balances de boucherie ? (1 point par réponse, soit sur 2 points au total)

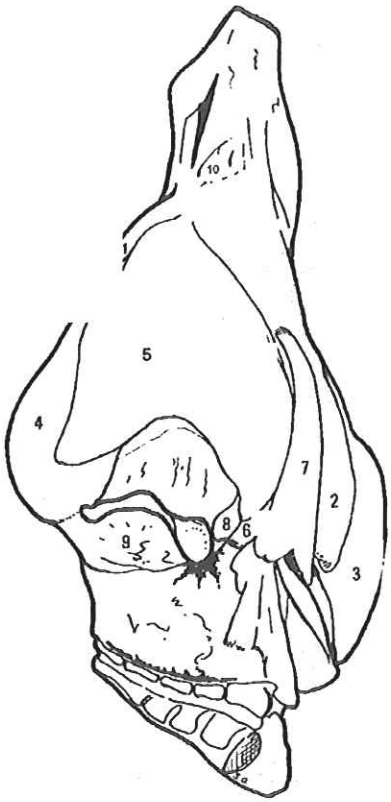
Balancede moins de 30 kg	*Tous les 2 ans*
Balance de plus de 30 kg	*Tous les ans*

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)

(1 point pour cette réponse)





numéro	Appellation bouchère du morceau	Nom anatomique du muscle correspondant
1	*ROND DE GÏTE NOIX*	*DEMI-TENDINEUX*
2	*MOUVANT*	*VASTE INTERNE*
3	*AIGUILLETTE BARONNE*	*TENSEUR DU FASCIA-LATA*
4	*TRANCHE A ROTIR*	*DEMI-MEMBRANEUX*
5	*DESSOUS DE TRANCHE*	*DROIT INTERNE*
6	*POIRE*	*PECTINE*
7	*MERLAN*	*COUTURIER*
8	*FAUSSE ARAIGNEE*	*OBTURATEUR EXTERNE*
9	*ARAIGNEE*	*OBTURATEUR INTERNE*
10	*JARRET OU GITE GITE*	*EXTENSEURS FLECHISSEURS*

.(0,25 point par réponse, soit sur 5 points)

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

BCUH ou CUH

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).

A partir d'une carcasse ou d'une pièce de gros, effectuez une découpe de votre choix en deux morceaux.

ART3 ♀ ..... CUISSE .....+...ALOYAU.....

Carcasse d'agneau ♀ .....BARON ..... +...COFFRE.....

Pan de veau ♀ .....CUISSEAU.....+...CARRE TRAITE.....

Cuisse de bœuf (B.C.U)=.....GLOBE.....+.....JARRET.....

(1 point par réponse soit 4 points)

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

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

Les précautions prises lors du transport permettront aux animaux de ne pas arriver à l'abattoir fatigués ou blessés.

Pour la période de stabulation, ces précautions permettront aux animaux de se reposer

Ces conséquences favorables permettront après l'abattage d'obtenir toutes les qualités organoleptiques optimales.

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

Etape précédente :	*L'émoussage*	(0,5 point)
Etape suivante :	*La pesée*	(0,5 point)

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

Les viandes non estampillées sont saisies par le service vétérinaire de l'abattoir pour être ensuite dénaturées et détruites à l'équarissage.

Session 2007			323CB07
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 7/8	

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 (30 points)

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. (20 points)

1.2 Justifier l'implantation des matériels et donner quelques règles applicables ou exigibles qui ont conditionnées votre choix. (10 points)

2ème question (10 points)

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.

Les réponses apportées sont à l'appréciation du correcteur qui jugera du bien fondé du projet de création, tout en respectant les règles imposées par la réglementation en vigueur (A titre d'exemples : La marche en avant, non croisement du secteur « propre » et du secteur « sale », accessibilité aux différents postes, ...)

Session 2007			323CB07
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 8/8	

Annexe :

ACCES LIVRAISON

10 m

12 m

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.