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			Code sujet : 320 CB 07
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/9	

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.

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

1ère Partie

Question n°1. Les races bovines et la transformation de l'animal de boucherie. (4 points)

Les races bovines Charolaises et Limousines sont des races très utilisées en boucherie.
Compléter le tableau ci-dessous.

Races	Département d'origine	Type	Couleur de la robe	Rendement moyen d'une carcasse d'une femelle de 2 à 3 ans
Charolaise				
Limousine				

Question n°2. Les rendements. (3 points)

En tant que boucher abattant, il vous arrive d'utiliser différents rendements vous permettant de vérifier la rentabilité de vos achats. Détaillez ci-dessous les trois principaux rendements (formules et commentaires).

*..... $= \frac{\text{Poids de la carcasse}}{\text{Poids vif}} \times 100$

.....

.....

.....

*..... = $\frac{\text{Poids des muscles commercialisables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}}$ x 100

*..... = $\frac{\text{Poids des muscles consommables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}}$ x 100

Question n°3. L'abattage et ses conséquences. (9 points)

La saignée et l'éviscération sont des étapes importantes lors de l'abattage des bovins.

3.1 Quelles sont les conséquences si ces deux opérations sont négligées ?

•

•

3.2 Quelles sont les réactions qui affectent le muscle juste après l'abattage ? Comment nomme-t-on les trois états qui en résultent ?

•

•

.....

.....

•

.....

.....

3.3 Donnez la définition de la maturation :

.....

.....

.....

.....

Question n°4. L'appréciation et l'identification des carcasses. (10 points)

4.1 Deux carcasses de bovins du même poids ont été achetées à des prix différents. Justifier cette différence de prix et préciser quels sont les moyens visuels qui peuvent renseigner le professionnel sur la valeur d'une carcasse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

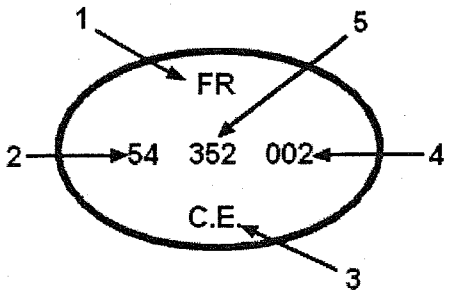
.....

4.2 Sur les carcasses ont remarque les marquages suivants **AE2 et CU3**. Donner la signification des lettres et des chiffres de ces marquages.

AE2 : **A** ..... **E** ..... **2** .....

CU3 : **C** ..... **U** ..... **3** .....

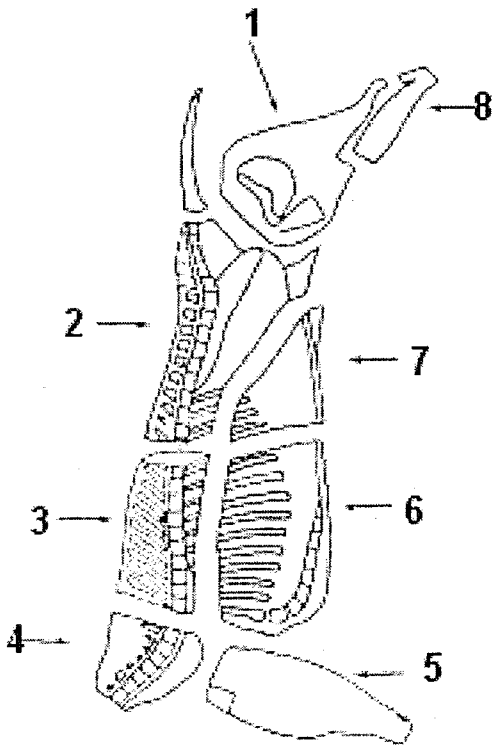
4.3 Compléter le schéma ci-dessous de l'estampille communautaire aperçue sur ces deux carcasses.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Question n°5. Découpes de gros et demi-gros / coupes de détail. (6 points)

5.1 Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf ci-dessous.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

5.2 Dans une coupe de demi-gros vous achetez un aloyau de bœuf. Citez les différents muscles le composant.

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

Question n°6. Les appellations anatomiques et bouchères. (4 points)

Quels sont les morceaux de détails d'une épaule de bœuf ? (appellation nationale)
Indiquer pour chaque morceau son appellation anatomique.

EPAULE DE BŒUF	APPELLATION NATIONALE	NOMS ANATOMIQUES (EN FRANÇAIS)
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-
	-	-

Question n°7. Les modes et la cuisson des viandes. (4 points)

7.1 Quels sont les buts de la cuisson en général ?

.....

.....

7.2 Lors de la cuisson, citer 3 transformations ou modifications physiques et chimiques de la viande, sous l'action de la chaleur ?

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

7.3 A partir des différents types de cuisson présentés ci-dessous, donnez pour chacun d'eux, un mode de cuisson correspondant.

Types	Modes de cuisson
Cuisson par concentration	
Cuisson par expansion	
Cuisson mixte	

2ème Partie

Les experts vétérinaires de l'Union Européenne ont approuvé la proposition de la Commission de relever l'âge à partir duquel le retrait de la colonne vertébrale est obligatoire sur les carcasses de bovins, ouvrant ainsi la voie à un retour de la viande de boeuf à l'os dans l'Union Européenne.

La décision prise par le comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale fait passer de 12 à 24 mois l'âge auquel la colonne vertébrale des bovins abattus doit être retirée. Depuis que la Commission a publié, en juillet, sa feuille de route pour les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), il s'agit du premier pas vers un assouplissement des mesures communautaires contre l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

La colonne vertébrale figure depuis octobre 2000 sur la liste communautaire des matériels à risque spécifiés (MRS) réputés présenter le plus grand risque de transmission de l'ESB. Selon la législation communautaire en la matière, tous les MRS doivent être retirés et éliminés chez les bovins âgés de plus de 12 mois, afin d'empêcher qu'ils ne pénètrent dans les chaînes alimentaires humaine et animale.

Le nombre des cas d'ESB détectés dans l'Union Européenne a toutefois baissé de manière significative au cours des dernières années et l'âge des animaux touchés s'est régulièrement élevé.

En avril 2005, l'Autorité Européenne de sécurité des aliments (EFSA) a émis un avis favorable sur le relèvement de l'âge limite pour le retrait de la colonne vertébrale sur les carcasses de bovins, affirmant que la limite pouvait même être portée à 30 mois en toute sécurité.

Sur la base de cet avis, et après consultation des États membres et du Parlement, la Commission a proposé 24 mois comme âge limite idéal pour garantir une marge de sécurité maximale contre le risque d'ESB.

Ce seuil pourrait être revu ultérieurement si la tendance à la baisse des cas d'ESB se confirme.

Octobre 2005
http://ec.europa.eu

1) Indiquer le sujet principal du texte ci-dessus en précisant les mesures adoptées et leurs justifications. (10 points).

---

2) « **M.R.S.** »

(16 points)

2.1) Que signifie ce sigle ?

2.2) Quel organisme est habilité à autoriser le travail des carcasses avec **M.R.S.** ?

2.3) Citez quatre **M.R.S.**

-

-

-

-

2.4) Pour un boucher détaillant qui travaille directement sur les carcasses, quelles sont les mesures spécifiques à prendre avec les **M.R.S.** ?

---

3) Pour vous, le problème est-il toujours d'actualité ? Justifier votre réponse.

(14 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.