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 2008		326CB07
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/7

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen, ce sujet comporte deux parties :

- **une série de questions portant sur la technologie en boucherie.**
- **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

Session 2008			326CB07
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/7	

1ère partie

Question n°1 : appréciation des carcasses

(9 points)

1-1-Citer les six différentes appellations des ovins.

(3 points)

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

1-2-Citer trois différents lieux d'observation de l'état d'engraissement d'une carcasse d' agneau.

(3 points)

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

1-3-Citer trois lieux d'observation de la conformation d'un agneaux de boucherie.

(3 points)

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

Question n 2 : la dessiccation

(9 points)

2-1-Donner votre définition de la dessiccation.

(3 points)

.....

.....

.....

.....

2-2-Comment peut-on réduire l'incidence de la dessiccation.

- **Au niveau de l'abattage**

(2 points)

.....

.....

.....

.....

- **Au niveau de l'entreposage en chambre froide (citer deux critères de conservation)**

(2 points)

.....

.....

.....

.....

- **Au niveau de la technique de travail en boucherie (donner deux solutions)**

(2 points)

.....

.....

.....

.....

Question n°3 : anatomie d'une épaule de boeuf

(10 points)

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELATIONS COURANTES	APPELLATIONS EN FRANÇAIS
Macreuse à bifteck	.....
.....	Sous épineux
.....	Grand rond
jumeau à pot au feu	.....
Jumeau à bifteck	.....

Question n°4 : les fraudes

(6 points)

La loi du 1er août 1905 réprime les fraudes sur toutes les marchandises et les falsifications sur les denrées alimentaires.

4-1-Expliquer ce qu'est une fraude.

(2 points)

.....

.....

4-2-Citer 2 exemples de fraudes en boucherie.

(2 points)

.....

.....

4-3-Qu'est ce qu'une falsification ?

(2 points)

.....

.....

Question n°5 : hygiène

(6 points)

5-1-Lors du travail des viandes en laboratoire, la contamination peut provenir de 5 facteurs importants que l'on définit par les 5M. Citez ces 5 facteurs.

(2,5 points)

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

5-2-Nommer le service qui est chargé de la vérification de salubrité des viandes.

(2 points)

.....

5-3-Citer trois lieux où s'exerce l'inspection des viandes.

(1,5 points)

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

Session 2008			326CB07
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/7	

2ème Partie

Le bœuf britannique revient sur la pointe des pieds

Depuis le 3 mai 2006, le bœuf britannique peut a nouveau traverser la manche, alors qu'il avait disparu des assiettes françaises depuis une dizaine d'années.

Vendredi 5 mai 2006, quatre camions arrivant de Boulogne transportant des veaux de huit jours ont tout de suite filé en Belgique.

Un lot de 100 bovins, a été vendu à des bouchers qui travaillaient avec des restaurants haut de gamme. Un importateur en a également vendus à des détaillants, parce que la GMS est pour l'instant marqué « viande française »

« C'est la fin de 10 ans de traversée du désert » selon Mr Gibson porte parole du syndicat anglais de l'élevage.

La France était le 1er importateur de bœuf Britannique. Depuis quelques années le marché Français est en sous production et frôle des cours jamais atteint depuis 20 ans.

« Le bœuf de la rose sauvera t'il le coq Français »

Le Monde, 16 mai 2006.

1-En ce qui concerne l'information sur l'origine des viandes et produits carnés à donner, tant aux services chargés des contrôles qu'aux clients, quelles sont les obligations faites au boucher détaillant ?

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- « Viandes françaises ».

2-1-Quels renseignements donnent cette indication ?

(4 points)

.....

.....

.....

2-2-Cette indication vous paraît-elle à elle seule satisfaisante et suffisante pour donner des garanties au client ? Justifier votre réponse et présenter éventuellement d'autres propositions.

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3-Selon vous, avec tous les efforts réalisés ces dernières années en matière de communication sur nos races bouchères, la viande anglaise reprendra-t-elle la place qu'elle a occupée il y a 10 ans ?

(16 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.