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 |
|---|---|---|---|
| Corrigé BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | | E3 – U31 |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 1/6 | |

# 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 |
|---|---|---|
| Corrigé BP BOUCHER | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 2/6 |

# 1ère partie

## Question n°1 : appréciation des carcasses

(9 points)

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

(3 points)

- Agnelet ou agneau de lait
- Agneau blanc
- Agneau gris
- Antenais
- Bélier
- Brebis

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

(3 points)

- Le gras de rognon .....
- Le grappé des côtes .....
- La graisse de couverture .....

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

(3 points)

La forme du gigot, la largeur du coffre, la longueur de la carcasse, l'épaisseur d'épaule

## Question n 2 : la dessiccation

(9 points)

**2-1-Donner votre définition de la dessiccation.**

(3 points)

La dessiccation est la disparition d'une certaine quantité d'eau contenue dans la viande et ainsi perte de poids

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

- **Au niveau de l'abattage**

(2 points)

Le refroidissement des carcasses doit se faire aussitôt après l'abattage

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

(2 points)

Réglage de la chambre froide :

- hygrométrie 80 à 85 %
- brassage de l'air 20 à 30 fois / heure
- température comprise entre 0 et 4 °C
-

- **Au niveau de la technique de travail en boucherie (donner deux solutions)(2 points)**

- entreposage immédiat des carcasses en chambre froide
- rotation des stocks en tenant compte de l'espèce animale et de la destination des morceaux
- protection des coupes de gros
- opération de coupe et de désossage et parage au plus près de la commercialisation
- protection des morceaux de détails

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

(10 points)

**Compléter le tableau ci-dessous :**

| APPELATIONS COURANTES | APPELLATIONS EN FRANÇAIS |
|---|---|
| Macreuse à bifteck | Le long anconné..... |
| Le paleron..... | Sous épineux |
| Le merlan d'épaule..... | Grand rond |
| Le jumeau à pot au feu | Le biceps brachial ..... |
| Jumeau à bifteck | Le sus épineux..... |

## 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)

Il y a fraude ou tromperie quand un moyen de désignations fausses écrites ou verbales, on vend une denrée non - conforme aux qualités qui lui sont normalement reconnues

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

(2 points)

Sur la quantité, sur la qualité, sur l'espèce, sur l'identité, sur l'origine, sur la composition, ...

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

(2 points)

C'est l'action volontaire du professionnel pour « rafraîchir » une viande altérée avec des produits toxiques donc dangereux pour la santé humaine.

## 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)

- la matière première,
- le matériel,
- les manipulateurs ou main d'oeuvre,
- la méthode de travail,
- le milieu de travail.

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

(2 point)

La direction des services vétérinaires

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

(1,5 points)

Les foires et marchés aux bestiaux, les boucheries, les G.M.S., les marchés, les postes frontières, les restaurants, les transports, les entrepôts frigorifiques, les abattoirs, les élevages, ...

Ces contrôles peuvent être effectués de façon systématique (en abattoir), de façon inopinée (aux frontières de l'Union Européenne).

| Session 2008 | | | 326CB07 |
|---|---|---|---|
| Corrigé BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | | E3 – U31 |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 5/6 | |

# 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)

- le numéro ou code de référence
- le pays où l'animal est né
- le pays où l'animal est élevé
- le pays où l'animal est abattu
- le numéro d'agrément de l'abattoir
- le nom de la boucherie où l'animal est découpé

**2- « Viandes françaises ».**

**2-1-Quels renseignements donnent cette indication ?**

(4 points)

Animal né, élevé et abattu en France.

**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)

La réponse du candidat sera appréciée par le correcteur en fonction de la pertinence.

**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)

La réponse du candidat sera appréciée par le correcteur en fonction de la pertinence.

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.