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 2009		321CB07
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

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			321CB07
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/6	

1ère partie

Question n°1 : l'abattage et ses conséquences

Après l'abattage, la carcasse de bœuf passe par différentes phases d'évolution qui auront une grande influence sur les qualités futures des viandes commercialisées:

a- Citer les 3 phases d'évolution post mortem de la viande.

(3 points)

- *État pantelant*
- *État de rigidité cadavérique*
- *État de maturation*

b- Définir le terme « ressuage ».

(3 points)

C'est une période où l'on abaisse la température de la carcasse à cœur à 10°, elle a lieu juste après l'abattage dans le but de freiner au mieux le développement microbien et la dessiccation.

c- Expliquer en quoi consiste la stimulation électrique.

(3 points)

C'est un procédé qui permet de déclencher la rigidité puis la maturation plus rapidement. Il consiste à faire passer dans les masses musculaires, un courant électrique approprié qui provoque une profonde contraction qui permettra d'éviter le cryochoc.

Question n°2 : la conservation des viandes

Plusieurs paramètres rentrent en ligne de compte pour la conservation des viandes : la température, l'hygrométrie et le brassage de l'air.

a- Définir le terme « hygrométrie ».

(2 points)

C'est le moyen de mesure le taux de d'humidité relative de l'air, on définit alors le % de vapeur d'eau par rapport au point de saturation

b- Expliquer les conséquences d'un taux d'hygrométrie trop élevé et trop faible sur les carcasses.

(3 points)

- **Hygrométrie trop élevée :** supérieure à 90 %, la saturation est souvent atteinte, la viande poisse par suite du développement de bactéries en surface. Elle nécessitera un parage, une perte et un temps de conservation réduit.

- **Hygrométrie trop faible :** la conséquence majeure est la dessiccation, donc une perte de poids dûe à un séchage de la viande qui nécessitera un parage supplémentaire.

CRDP de l'académie de Caen

c- Citer le taux idéal d'hygrométrie pour les viandes de boucherie.

(2 points)

- **Pour les viandes de boucherie : détaillée 80 à 85 %**
- **Pour les abats : supérieure à 90 %**

d- Définir le terme dessiccation.

(2 points)

C'est une perte de poids due à un phénomène d'évaporation de l'eau de constitution de la viande.

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			321CB07
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/6	

Question n°3 : anatomie

a- Compléter le tableau suivant.

(7 points)

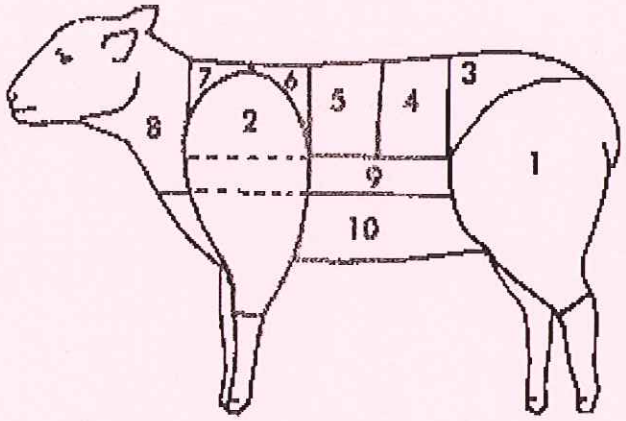
Région anatomique	Appellations bouchères	Appellations scientifiques
Exemple : **Tende de tranche (TT)**	• Le tendre de tranche • *Le rond de tranche* • Poire • *Merlan* • Dessous ou dessus de tranche • Araignée • Fausse araignée	• *Demi membraneux* • *Adducteur de la cuisse* • *Pectiné* • Couturier • *Droit interne* • *Obturateur interne* • *Obturateur externe*
Tranche à rôtir	• Rond • Plat • *Mouvant*	• *Droit antérieur* • *Vaste externe* • Vaste interne
L'ensemble des gîtes (semelle)	• *Rond de gîte* • Nerveux de gîte à la noix • Gîte à la noix	• Demi tendineux • Les muscles gastrocnémiens, perforé • *Le long vaste*
Hanche	• *Aiguillette de rumsteck* • *Le rumsteck* • Aiguillette baronne	• Partie antérieure du long vaste • Fessier moyen, profond et superficiel • *Le tenseur du fascia latta*

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009		321CB07
Corrigé BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 5/6

Compléter le schéma de la coupe de l'agneau ci-dessous.

(5 points)



1	• Le gigot raccourci
2	• L'épaule
3	• La selle
4	• Carré de côte au filet
5	• Côtes 1ères
6	• Côtes 2nde
7	• Côtes découvertes
8	• Collier
9	• Haut de côte
10	• Poitrine

Question n°4 : les races de boucherie

a- Définir le terme « race rustique »

(2 points)

Ce dit d'une race qui s'adapte à tous les climats et aux reliefs de montagne

b- Définir les termes suivants.

(3 points)

- Aptitude laitière : race à production laitière
- Aptitude bouchère : race à viande (troupeau allaitant)
- Aptitude mixte : double production, laitière et bouchère

Compléter le tableau suivant.

(5 points)

LES RACES BOVINES BOUCHÈRES		
RACES	**ORIGINE ET RÉGION D'ÉLEVAGE**	**COULEUR DE LA ROBE**
Charolaise	Charolles, Saône et Loire, Bourgogne	**Blanche unie**
Limousine	Limousin, Haute Vienne	Froment vif
Blonde d'Aquitaine	Sud-ouest, Lot et Garonne	Froment clair
Salers	Massif central, Cantal	Acajou

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			321CB07
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/6	

2ème partie

SIGNES DE QUALITÉ

Le nom générique de « bœuf » recouvre des réalités différentes... il serait plus judicieux de parler de viandes plutôt que de la viande. Pour s'y reconnaître, le consommateur dispose désormais de divers signes :

- Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)
- Critère Qualité Certifiée (C.Q.C.)
- Bœuf de tradition bouchère (B.T.B.)
- Label Rouge
- Agriculture Biologique (A.B.)

Les signes officiels de qualité répondent à la demande du consommateur en matière de traçabilité des produits alimentaires en leur garantissant l'origine et la qualité. L'attribution de ces signes relève de la démarche volontaire des producteurs et des entreprises qui prennent l'engagement de respecter un cahier des charges contraignant homologué par l'État. Des contrôles réguliers sont effectués par les pouvoirs publics et par des organismes indépendants agréés.

Hebdomadaire *l'Express*, le 22 juillet 2004

1- « *Le nom générique de « bœuf » recouvre des réalités différentes... il serait plus judicieux de parler de viandes plutôt que de la viande* ». Expliquer ce que signifie cette affirmation et préciser, en tant que professionnel, la représentation de la viande de bœuf qui vous satisfait le mieux. Justifier votre réponse.

(20 point)

2- Les signes officiels de qualité (AOC, CQC, AB, ...) garantissent la traçabilité des produits alimentaires. A partir d'exemples précis, donner le cahier des charges de deux de ces signes.

(10 points)

3- L'affichage de ces signes est-il suffisant ? Quelles sont les autres contraintes à respecter ?

(10 points)

Pour les questions 1, 2 et 3 ci-dessus, il n'existe pas de corrigé-type. Les éléments de réponses étant différent d'un candidat à l'autre, il appartiendra aux membres de la commission d'évaluation d'apprécier la pertinence et la justesse des éléments apportés, l'esprit d'analyse du candidat.

CRDP de l'académie de Caen

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.