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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

Session 2010		132BL08
Corrigé BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :1/6

1ère partie

Question n° 1 : L'abattage d'un animal de boucherie (8 points)

1.1- Citer cinq techniques liées à l'abattage d'un bœuf et donner l'action induite *(5 points).*

- Anesthésie : insensibiliser l'animal qui demeure vivant
- Saignée ou pré-dépouille : vider l'animal de son sang
- Dépouille : enlever la peau
- Éviscération : enlever les viscères
- Fente : fendre la carcasse en deux parties
- Douchage
- Emoussage : enlever les graisses superficielles en excès
- Marquage et pesée : apposer l'estampille sanitaire et peser la carcasse
- Ressuage et inspection vétérinaire : refroidir la carcasse et vérifier sa qualité sanitaire.

1.2- Le ressuage des carcasses est une phase essentielle de l'abattage Expliquer en quoi consiste cette action et préciser pourquoi elle est importante *(3 points).*

Les carcasses seront rapidement dirigées vers les salles de ressuage pour obtenir un abaissement de la température interne dans les plus brefs délais (moins de 24 heures) en évitant toutefois un abaissement trop rapide susceptible d'entrainer un durcissement durable des muscles (cryochoc).

Un mauvais ressuage peut également entrainer une mauvaise conservation.

La salle de ressuage a pour particularité d'être fortement ventilée et possède une température d'environ 7°C

Question n°2 : définir la notion de pH en boucherie, se rapportant à l'aliment viande d'une carcasse de bovin, en démontrant l'évolution du glycogène après l'abattage (5 points)

Le pH, potentiel hydrogène correspond en boucherie au taux d'acidité du muscle et de la viande. Il se mesure sur une échelle allant de 0 à 14, en passant par 7 pH neutre.

Quand le pH est inferieur à 7, le produit est acide.

Quand le pH est supérieur à 7 le produit est dit basique ou alcalin.

Les normes à retenir en boucherie sont :

- animal vivant : pH 7, neutre
- animal mort : pH correct 5.5

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Question n°3 : l'inspecteur vétérinaire qui doit veiller à la salubrité des carcasses et des viandes peut prendre trois décisions importantes lors de l'examen des carcasses. Citer ces trois décisions et préciser les actions qu'il doit mener (4 points).

La première, la carcasse ne présente aucune anomalie ni maladie donc il estampille la carcasse.

La deuxième, il a un doute sur la carcasse, il va donc la consigné dans un local spécial afin de voir comment elle évolue le temps de faire les analyses nécessaires pour ne pas risquer de nuire a la santé du consommateur.

La troisième, il peut prononcer soit la saisie totale, soit la saisie partielle de la carcasse suivant la nature de l'infection, il sera établi un certificat de saisie et la viande sera déclaré impropre à la consommation.

Question n°4 : Citer cinq critères qui permettent d'apprécier la qualité d'une carcasse de bovin (5 points).

- La conformation
- L'état d'engraissement
- La couleur de la viande
- L'âge
- Le sexe
- Le poids

Question n°5 : définir l'hygrométrie en démontrant que les variations d'atmosphère dans la chambre froide influent sur la conservation et les qualités intrinsèques des viandes (taux élevé – taux optimal- taux faible) (6 points).

L'hygrométrie est la mesure du taux d'humidité d'une chambre froide, (en moyenne 80 %) s'il est trop élevé la viande peut poissée, la durée de conservation va donc être raccourcie et un parage plus conséquent s'impose.

Si le taux est trop faible la viande peut sécher trop rapidement, là encore un parage doit être pratiqué pour supprimer toutes les parties noires et sèches.

Il faut donc essayer de garder un taux optimal afin d'allonger la durée de conservation et de limiter les pertes dues aux parages.

Question n°6 : Citer les effets de la maturation sur le tissu musculaire et sur le tissu conjonctif (4 points).

La maturation permet au tissu musculaire de s'attendrir grâces aux enzymes contenues naturellement dans la viande qui agisses comme véritables coupes fibres au niveau des stries z.

La maturation n'a aucun effet sur le tissu conjonctif.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Question n°7 : Connaissances de l'anatomie (8 points)

7.1- Donner la composition osseuse d'un AV5 et l'appellation bouchère de la pièce de viande correspondante *(3 points)*.

Nom des os d'un AV5	Appellation bouchère
Sternum	Poitrine
Scapulum	Épaule Palette
Humérus	Épaule Boîte à moelle
Radius-cubitus	Jarret
7 vertèbres cervicales	Collier
5 vertèbres dorsales	Train de côtes Entrecôtes
5 côtes	

7.2 Préciser pour l'un d'entre eux les noms des muscles attenants *(2 points)*.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel Réseau SCÉRÉN

7.3-Les appellations anatomiques et bouchères. Quels sont les morceaux de détails d'une BCU, indiquer pour chaque morceau son appellation scientifique ? *(3 points)*

Appellations bouchères	**Appellations scientifiques**
Araignée	Obturateur interne
Tende de tranche	Demi-membraneux et adducteur de la cuisse
Fausse araignée	Obturateur externe
poire	pectiné
merlan	couturier
Dessous de tranche	Droit interne
Jarret	Fléchisseur-extenseur
Rond de gîte	Demi-tendineux
Nerveux de gite	Gastrocnémiens + perforé
Gîte noix	Long vaste
Plat de TG	Vaste externe
Rond de TG	Droit antérieur

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Session 2010			132BL08
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :5/6	

2éme partie

Monsieur Riton, boucher à Limeuil, privilégie depuis de nombreuses années l'achat de ses animaux sur pieds ; et donne la priorité aux petits éleveurs locaux.

M. Riton travail dans une région ou la race limousine est reine.

Comme tout les lundis, M. Riton se rend à la ferme pour choisir une magnifique bête.

Après examen complet de la bête et 1h30 à discuter le bout de gras, nos deux hommes bouclent l'affaire.

Il faut dire que M. Riton travail depuis de nombreuses années dans le BTB voilà pourquoi il accorde autant de soins au choix de ses animaux.

M. Riton transporte donc cette magnifique limousine vers l'abattoir le plus proche, afin d'obtenir une viande avec les meilleurs qualités organoleptiques possible.

Seulement voila, surprise, quand M. Riton va pour récupérer sa carcasse il constate que le pH de sa carcasse et anormalement élevé.

Question n°1 : quel document M. Riton doit-il posséder pour transporter cet animal. ?

(4 points)

Passeport du bovin qui précise le numéro d'identification de l'animal, l'origine, la date de naissance...

Question n°2 : le BTB (bœuf de tradition bouchère) est un signe de qualité. Citer trois autres signes officiels de qualité et préciser pour l'un d'entre eux les conditions d'obtention ce signe ainsi que les garanties offertes par celui-ci (3 + 5 points).

Label Rouge, AB, IGP, AOP...

Question n°3 : expliquer l'incidence de mauvaises conditions de transport et du temps de stabulation insuffisant avant l'abattage sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes (10 points).

De mauvaises conditions de transport peuvent provoquer le stress, la fatigue de l'animal, des blessures... qui influeront sur la qualité de la carcasse et des viandes (viande de couleur noirâtre, pisseuse ou collante) et conditionneront les conditions de conservation des produits carnés.

Question n°4 : Dans une boucherie comme à l'abattoir, l'hygiène est très importante. Citer deux autocontrôles que l'on peut effectuer sur le lieu de préparation et / ou de vente.

Justifier l'intérêt et les garanties qu'offrent ceux-ci (10 points).

- Vérification des températures des chambres froides, des vitrines.
- Vérification du taux d'hygrométrie de la chambre froide.
- Mesure du pH.
- Observation du changement de couleur des viandes et actions induites.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

Question n 5 : Achat sur pieds ou achat en carcasse (8 points).

Quelle méthode vous paraît la plus intéressante ? (Justifier votre réponse)

Réponse laissée à l'appréciation du correcteur.

Pour cette deuxième partie, les correcteurs prendront en compte la justesse des éléments de réponse apportés par le candidat, ainsi que sa capacité d'analyse.

Ils veilleront à ce que les éléments de réponses soient bien de niveau IV (brevet professionnel).

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

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.