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 2010		132BL08
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :1/8

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.

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

Session 2010		132BL08
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :2/8

1ére 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.

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....

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.

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

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)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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 les et préciser les actions qu'il doit mener.

(4 points)

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

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

(5 points)

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

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)

Taux élevé .....
.....

Taux optimal .....
.....

Taux faible .....
.....

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

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

(4 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.

Nom des os d'un AV5	Appellation bouchère
Sternum	poitrine
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

7.2 Préciser pour l'un d'entre eux les noms des muscles attenants.

.....

.....

.....

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

7.3 - Les appellations anatomiques et bouchères.

Compléter le tableau ci-dessous en citant les morceaux de détails en appellations bouchères ou scientifiques.

Appellations bouchères	**Appellations scientifiques**
.....	Obturateur interne
Tende de tranche	.....
.....	Obturateur externe
poire	.....
.....	couturier
Dessous de tranche	.....
.....	Fléchisseur-extenseur
Rond de gîte	.....
.....	Gastrocnémiens + perforé
Gîte noix	.....
.....	Vaste externe
.....	Droit antérieur

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

Session 2010			132BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :6/8	

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 meilleures 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)

.....

.....

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 de ce signe ainsi que les garanties offertes par celui-ci.

(8 points)

.....

.....

.....

.....

.....

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)

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.

(8 points)

.....

.....

.....

Question n°5 : Achat sur pieds ou achat en carcasse.

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

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.