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			133BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/8	

1ère Partie

La transformation de l'animal (S31.1.1)

Le stress avant l'abattage peut avoir des conséquences importantes sur la viande. Lesquelles ?

(6 points)

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

L'application d'une excitation électrique aux carcasses sur la ligne d'abattage a un objectif principal. Lequel ? Quel est le but de cette excitation ?

(4 points)

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

.....

Les rendements (S31.3.3)

(4 points)

Citer le pourcentage moyen de dessiccation (bœuf, veau, agneau) de l'abattage à la consommation. Dans le tableau ci-dessous donnez les % moyens de dessiccation.

Dessiccation moyenne	%
Bœuf	..... %
Veau	..... %
Agneau	..... %

Préciser trois actions à conduire pour limiter cette dessiccation :

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel Réseau Scéren

Session 2010			133BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :2/8	

Les cuissons. (S31.5.1)

(2 points)

Les tissus conjonctifs sont constitués par des fibres de collagène que la cuisson transforme. Décrivez les différents comportements de ces tissus au contact de la chaleur.

- Chaleur sèche : .....

  .....

- Chaleur humide : .....

  .....

La conservation des viandes. (S31.6.3)

(4 points)

Pendant la décongélation, s'il n'est pas possible d'éviter l'écoulement d'une partie de l'eau de fusion (exsudat) la quantité peut toutefois être limitée.

Citer quatre bonnes pratique qui permettent de limiter cette perte :

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

Déterminez les différentes parties (S31.7.2)

(5 points)

En vous aidant du croquis ci-joint, définissez a l'aide de numéros les morceaux de coupe de demi-gros :

Ex : Un panneau : 7 + 8

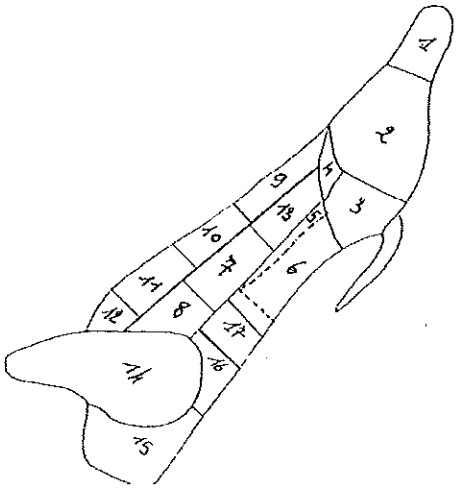
Un train de côtes : .....

Collier basse-côte : .....

Un déhanché : .....

Un B C U : .....

Une hanche : .....



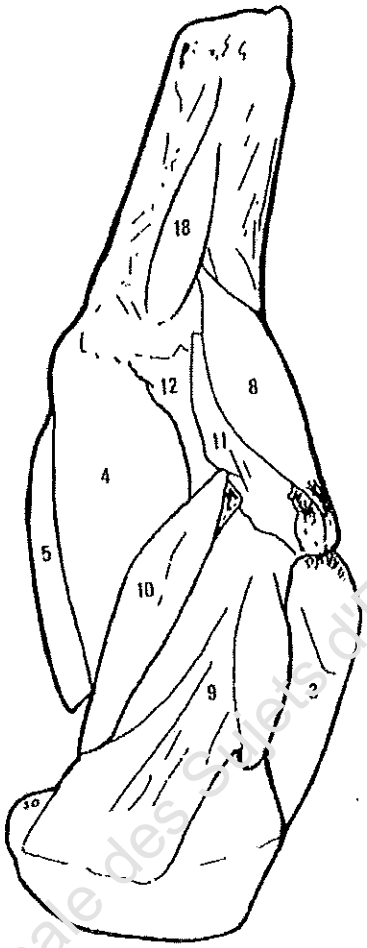
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

Session 2010			133BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :3/8	

Appellations anatomiques. S31.7.2

(12 points)

Vous avez ci-contre le nom anatomique des muscles internes de l'épaule, donnez le numéro correspondant.

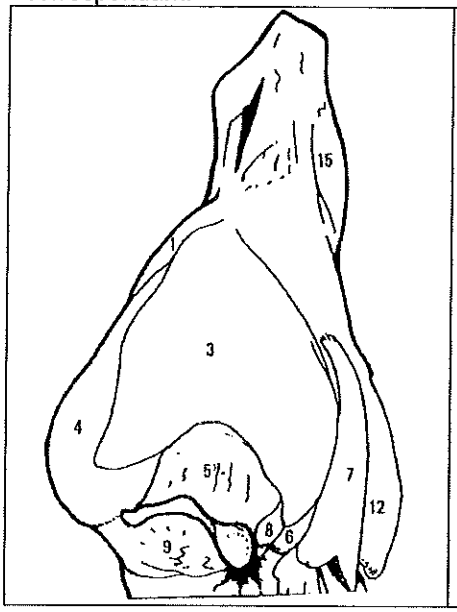


- Sus épineux : .....
- Long anconé : .....
- Accessoire du long anconé : .....
- Sous scapulaire : .....
- Anconé interne : .....
- Grand rond : .....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Session 2010			133BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :4/8	

Vous avez ci-contre le nom anatomique des muscles internes de la cuisse, donnez le numéro correspondant.



- Vaste interne :.....
- Demi membraneux :.....
- Pectiné :.....
- Couturier :.....
- Obturateur interne :.....
- Droite interne :.....

S2.1.5 Après avoir pris connaissances de l'annexe 1 (attestation de conformité et ticket de pesée)

Répondez aux questions suivantes

(3 points)

Donner :

- Le lieu d'abattage :.....
- Le nom de l'éleveur :.....
- Le sexe :.....

La carcasse est classée 2.U.3, traduire ce classement :

- 2 :.....
- U :.....
- 3 :.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

Session 2010		133BL08	
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :5/8	

2ème Partie

Après avoir lu l'éditorial de l'annexe 2.

1- En fonction de la crise actuelle Monsieur RABAUD nous parle des contraintes d'un label permettant d'allier qualités gustatives particulières et productions traditionnelles, sensibilisant les consommateurs.

Pouvez vous détailler et argumenter les éléments de ce texte tout en justifiant votre analyse ?

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Citer la réglementation des viandes labellisées ou certifiés ?

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

3- Expliquer en quoi consiste le principe de traçabilité. Donner des éléments d'attestation de cette traçabilité et indiquer ce qu'ils renseignent.

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4- Expliquer en quoi une viande labellisée est différente d'une autre viande. Justifier votre réponse et préciser quel peut être l'intérêt pour le client d'acheter ce type de viande.

(5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5- La race limousine est-elle celle que vous préférez. Justifier votre réponse.

(5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

Session 2010		133BL08
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :7/8

ANNEXE 1

ATTESTATION DE CONFORMITÉ

Obligatoire pour la labellisation ou toute autre forme de certification

Attestation sans valeur pour une entreprise d'abattage non qualifiée en Label Rouge

Dans la mesure où l'ÉLEVEUR engage sa responsabilité quant à la conformité du veau au règlement de production, ce volet doit être rempli au représentant de l'Organisation de Producteurs lors de l'enlèvement de l'animal.

GAEC REDON

Je soussigné(e) : NOM : La Gratte Prénom :

Adresse précise : 24450 MIALLET

Tél. 05 53 62 89 30

• déclare sur l'honneur que le veau identifié avec le code d'oreille marquée comme suit :

Numéro de la mère	Numéro du veau	Numéro du cheptel
3403398133	3404448023	24269118

Race père	Race mère	Race veau	Né le	Sexe
34	34	34	23 Avr 05	M

a été produit d'une façon rigoureusement conforme aux dispositions de l'engagement au respect du Cahier des Charges "Veau Fermier Sous La Mère" Label Rouge 03-81 que j'ai signé.

• demande que la garantie **"Veau Fermier Elevé Sous La Mère"** soit mentionnée sur la carcasse de ce veau en vue de la commercialisation.

Organisation de Producteurs	Fait à Miallet Le 12.09.05
UNIVIA	Signature de l'Éleveur.

TICKET DE PESEE No 294043

(2 sur 3)

ABATTOIR DE LIMOGES
125, RUE DE NOAILLAC 87000 LIMOGES
SIRET 440 352 136 00012 - APE 151 A
TEL 05.55.30.37.59

Numéro d'identification du bovin	Date d'Abattage	Poids d'Abattage (Kg)	Numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir	Numéro d'abattage
FR2404448023	12/09/2005	156.3	87-085-01	1154

87085001120905FR2404448023 1154015635

Bon / Tuerie 4646503 / 4072	Article Veau	Tare 3	Ress. 0.02	Ref. 0.3	Ref.D 0
No Lot	PChaud 159.5	Classe 2U3	Nbre 1		Typ.AbT
Usager 8 CV PLAINEMAISON	PFroid 156.3	No Pesee 052550014202			Heure 13:48:46
Fournisseur	Certif				Dsd 39861
Eleveur det. 24269118	ObservP				classif.
Eleveur nais. 24269118	Race 34	RP34 RM39 TR1	Pays Nais-Elev FR	FR	Boucle3
Obs. Entree	Trav. 8023	Sexe	Date Nais 23/04/2005	Age 4	Test N
	Cons. NON				

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

ANNEXE 2

Éditorial
Nous ne sommes pas des convertis de la dernière heure

Depuis près de 25 ans, le limousin a choisi la voie la plus contraignante, celle du Label ; Label Régional d'abord en 1971, Label Rouge ensuite en 1988 pour identifier et garantir ses viandes bovines.

Le maintien des méthodes de production traditionnelles à l'herbe par des éleveurs qui, envers et contre tout, ont conservé ce savoir-faire, allié aux spécificités de la race limousine, donnent à cette viande des qualités gustatives particulières.

Très tôt, nous avons pressenti que cet ensemble devait être conforté et garanti par un système de certification officiel, fiable et crédible pour le consommateur. Discrètement, patiemment et souvent dans la difficulté, éleveurs, groupement de producteurs, entreprises d'abattage et bouchers ont ensemble bâti une filière organisée et structurée.

Aussi, dans la crise actuelle, contrairement aux convertis de la dernière heure qui découvrent subitement les vertus de la traçabilité, nous n'avons rien à imaginer, rien à inventer.

C'est sans tapage et dans la continuité de notre action en profondeur que nous voulons sereinement vous expliquer qui nous sommes et ce que nous faisons depuis longtemps

Pierre RABAUD
Président de Limousin Promotion
dans *Edition spéciale*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scéren

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.