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

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)

Les conséquences du stress ne sont pas négligeables. La viande d'un animal peut être lourdement dépréciée.

- Mauvaise conservation. (2 points)
- Changement de couleur, couleur sombre. (2 points)
- Aspect flasque peu vendeur. (2 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)

- Accélérer la disparition de l'A.T.P. (2 points)
- Accélérer la chute du PH. (2 points)

Les rendements (S31.3.3)

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.

(4 points)

Dessiccation moyenne	%
Bœuf	**7 %**
Veau	**8 %**
Agneau	**10 %**

Citer trois actions à conduire pour limiter cette dessiccation.

- Éviter un dégraissage ou un épluchage trop important.
- Veiller à une bonne ventilation et un bon taux d'hygrométrie de la chambre froide.
- Veiller au bon rangement des carcasses et quartiers dans la chambre froide.

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

Session 2010			133BL08		
Corrigé BP BOUCHER					
Épreuve : Technologie			E3 – U31		
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :2/6			

Les cuissons. (S31.5.1)

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.

(2 points)

Quand on les chauffe aux environs de 60°, les fibres de collagène raccourcissent. Dures et résistantes à l'origine, elles se transforment différemment selon qu'elles sont soumises à une cuisson sèche ou une cuisson humide

- Chaleur sèche : sur le grill, par exemple, les fibres se déforment nettement, la trame conjonctive durcit. C'est ce qui se passe pour la cuisson des tranches grillées
- Chaleur humide : les fibres de collagène qui se sont d'abord rétractées dans un premier temps, se transforment au bout de 2 à 3 heures en gélatine. La modification s'accompagne d'une diminution considérable de leur dureté

La conservation des viandes. (S31.6.3)

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 ces pertes :

(4 points)

- De la rapidité de congélation
- Plus les cristaux de glace sont petits plus ils sont facilement réabsorbés au cours de la décongélation rapide.
- De la rapidité de décongélation
- Plus la durée de décongélation est longue plus le tissu musculaire pourra réabsorber d'eau, d'où l'intérêt d'une décongélation lente.
- De la durée de conservation après congélation.
- Celle-ci doit être le plus cours possible.
- De l'importance des morceaux, des surfaces des coupes et de la position des morceaux au cours de la décongélation.

L'exsudat s'écoulant principalement par les coupes, il est préférable, à titre d'exemple, de surgeler un quartier arrière, la crosse en bas plutôt que la coupe de faux-filet.

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

Session 2010			133BL08
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :3/6	

Déterminez les différentes parties (S31.7.2)

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

(5 points)

Ex : Un panneau : 7 + 8

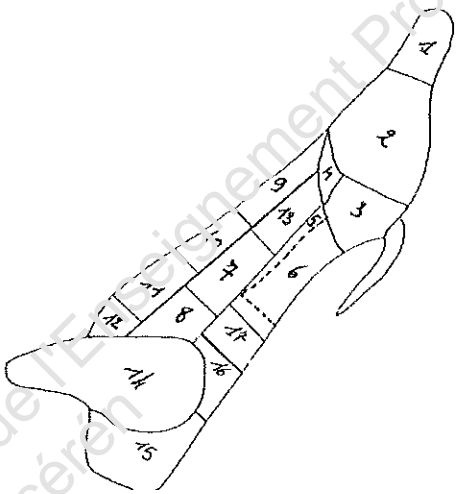
Un train de côtes : 16 + 17

Collier basse-côte : 15 + 16

Un déhanché : 5 + 6

Un B C U : 1 + 2

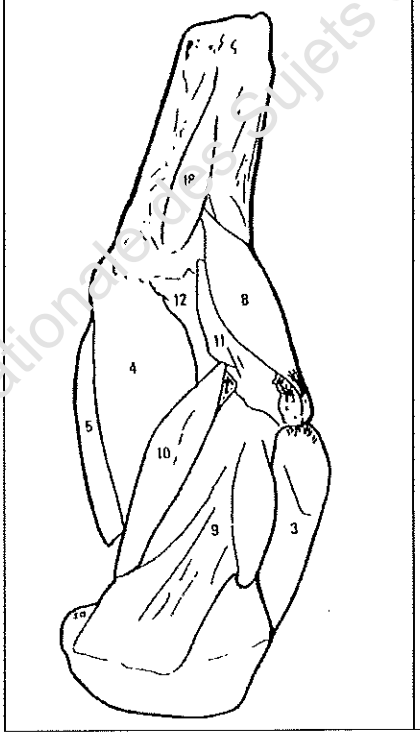
Une hanche : 3 + 4



Appellations anatomiques. S31.7.2

(12 points)

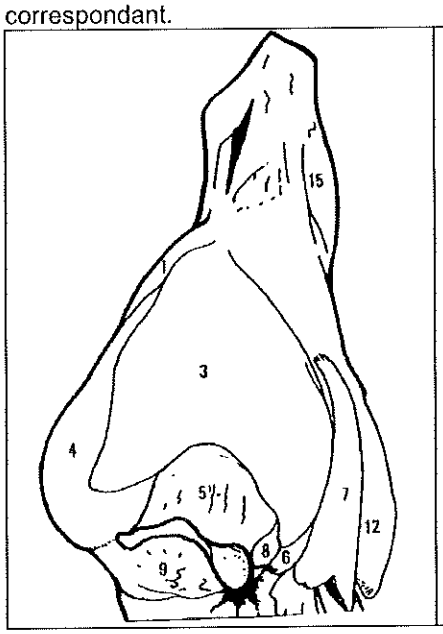
Vous avez ci-contre le nom anatomique des muscles internes de l'épaule, donnez le numéro correspondant.



- Sus épineux : 3
- Long anconé : 4
- Accessoire du long anconé : 5
- Sous scapulaire : 9
- Anconé interne : 12
- Grand rond : 10

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

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



- Vaste interne : 12
- Demi membraneux : 4
- Pectiné : 6
- Couturier : 7
- Obturateur interne : 9
- Droite interne : 3

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 : Limoges
- Le nom de l'éleveur : GAEC Redon
- Le sexe : masculin

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

- 2 : la couleur, rosé clair
- U : conformation musculaire, très bonne
- 3 : l'état d'engraissement, moyen

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

Session 2010			133BL08
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :5/6	

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)

- Garanties : maladie, sécurité, provenance, alimentation
- Goût, qualité
- Sauvegarde, culture, tradition

2- Citer la réglementation des viandes labellisées ou certifiés ?

(10 points)

L'utilisation des termes « labels » ou « certifié » est protégée. Seuls les produits alimentaires respectant un cahier des charges et contrôlés par un organisme indépendants peuvent bénéficier de ces termes.

L'étiquetage du produit indique obligatoirement les coordonnées de l'organisme indépendant qui contrôle le respect du cahier des charges.

Certains produits s'intitulant donc « sous label certifié xxxxx » ne répondent pas aux obligations réglementaires. Le « label » indique une qualité supérieure reconnue, alors que la certification indique uniquement le respect d'un cahier des charges précis.

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)

La traçabilité doit permettre le suivi et l'identification de la viande depuis l'élevage jusqu'à l'assiette du consommateur.

- Le passeport bovin et document d'identification de l'animal vivant.
- Le document d'accompagnement de la carcasse ou des lots à l'abattoir.
- Le document d'identification de l'origine des viandes dans les boucheries de détail.

Le correcteur appréciera la justesse et la pertinence des réponses apportées (cf. note infra)

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)

Une viande labellisée provient d'un animal (volaille, bœuf...) qui a été élevé selon un cahier des charges précis (durée d'élevage, composition de la nourriture, condition d'élevage...)

Elle offre au client des garanties concernant notamment la qualité de la viande

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

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

(5 points)

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.