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 2011			307BL10
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :1/11	

Première partie

Monsieur Doiret possède une grande boucherie-charcuterie dans une ville moyenne quelque part en province. La population aisée de cette agglomération constitue l'essentiel de sa clientèle. Cette dernière a donc des exigences en matière de qualités gustatives.

1- Citer ci-dessous quatre qualités organoleptiques recherchées par la clientèle de ce boucher.

2 points

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

Comme chaque mardi matin bien avant l'ouverture de son entreprise, Monsieur Doiret se rend chez son grossiste habituel pour choisir de visu sa carcasse de bovin adulte, son veau, ses 2 agneaux et ses 3 porcs pour sa boucherie-charcuterie. Cela lui évite d'avoir de mauvaises surprises à la livraison, s'il s'était contenté de passer sa commande par téléphone.

Ce matin donc, son grossiste lui propose comme d'habitude de visiter son frigo où sont entreposés les quartiers de bovins adultes.

Pour sélectionner sa carcasse, Monsieur Doiret, cela pour satisfaire au mieux sa clientèle qui on le sait est assez exigeante, doit tenir compte d'un certain nombre d'éléments qui vont conditionner son choix.

2- Citer six éléments ou repères qui vont induire le choix de la carcasse.

1,5 point

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

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

3- Pour apprécier (visuellement parlant) l'importance de la masse musculaire sur une carcasse de bœuf :

- citer les trois types de profil que l'on peut rencontrer sur une carcasse ;

- entourer le profil qui offre le rendement en viande consommable (ou commercialisable) le plus élevé.

2 points

PROFILS	.....	.....	.....

4- Citer ci-dessous deux régions anatomlques sur une carcasse où l'on peut apprécier rapidement l'importance de la masse musculaire.

2 points

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

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

Après avoir analysé tous les paramètres de sélection détaillés ci-dessus, Monsieur Doiret hésite un court instant entre 2 carcasses de génisse de même profil musculaire.

La première carcasse de race Charolaise sensiblement plus lourde mais coûtant un peu moins chère au kg que la seconde carcasse qui est de race Limousine.

Après ce moment d'hésitation Monsieur Doiret choisit d'acheter la carcasse Limousine.

5- Expliquer son choix en remplissant le tableau ci-dessous en utilisant les mots inscrits entre les parenthèses.

5 points

	CARCASSES	
	CHAROLAISE	**LIMOUSINE**
Importance de la masse musculaire (très développée ou assez développée)	Exemple: Très développée	Exemple: Assez développée
Importance de l'ossature (lourde ou légère)	.....	.....
Aspect du grain de viande (moyen ou fin)	.....	.....
Degré de la tendreté (moyennement développé ou très développé)	.....	.....
Couleur de la viande (rouge claire ou rouge vif)	.....	.....
Goût ou saveur de la viande (peu développé ou assez développé)	.....	.....

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

Pour répondre aux attentes de sa clientèle exigeante, Monsieur Doiret choisit deux agneaux gris « prés salés » pour le goût bien particulier que peut apporter ce type de viande.

6- Citer ci-dessous une race ovine de « prés salés » ainsi que sa localisation géographique.

4 points (1 + 3)

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

7- Quelles sont les conditions d'élevage requises pour qu'une carcasse d'agneau ou de mouton soit « labellisée » Mouton de Prés salés ?

3 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pendant ce temps à l'entreprise de notre boucher, Claude le second de l'entreprise comme chaque matin vérifie les températures des différents frigos ainsi que celle du conservateur des produits surgelés.

8- Indiquer ci-dessous d'une part les températures maximales réglementaires de conservation et d'autre part les taux hygrométriques les plus adaptés.

3,5 points

	Frigo de réception des quartiers	Frigo des viandes détaillées	Frigo des abats	Conservateur des surgelés
Températures réglementaires de conservation	De : ..... °C à :..... °C	De : ..... °C à : ..... °C	De : ..... °C à :..... °C	..... °C
Taux hygrométrique Optimal	..... %	..... %%	De : .....% à :.....%	

Un peu plus tard l'apprenti Fabien arrive dans l'entreprise. Claude (le second) lui demande de séparer, de désosser et de parer l'un des deux quartiers ART 8 accrochés dans le frigo de réception. Sachant que l'un des quartiers a 7 jours de maturation et l'autre quartier a 14 jours de maturation.

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

9- Indiquer ci-dessous quel est le quartier qui sera choisi par Fabien. Justifier votre réponse.

3 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

10- Fabien sépare et désosse la cuisse. Citer les noms des morceaux composant cette cuisse ainsi que les termes anatomiques correspondant en complétant le tableau ci-dessous.

7 points

		Viandes détaillées	Termes anatomiques
		Jarret	.....
CUISSE	.....	.....	Demi membraneux
		Dessus de tranche	.....
		.....	Pectiné
		Merlan	.....
		.....	Obturateur externe
	.....	.....	Droit antérieur Vaste interne et intermédiaire
		Plat	.....
		.....	Vaste interne et intermédiaire
	L'ensemble des gîtes (ex: semelle)	.....	Long vaste
		Rond de gite	.....
		.....	Gastrocnémiens

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

Pendant ce temps, Monsieur Doiret est en contact avec la clientèle en magasin. Un jeune couple se présente et lui demande un rosbif de 1,2 kg. Notre vendeur satisfait la demande des jeunes clients en leur donnant en plus une fiche recette pour réussir la cuisson de ce rosbif.

11- Remplacer Monsieur Doiret en rédigeant vous-même votre propre fiche conseils culinaire concernant la cuisson de ce rosbif.

3,5 points

Avant la cuisson : .....

.....

.....

.....

.....

Pendant la cuisson : .....

.....

.....

.....

.....

Après la cuisson : .....

.....

.....

.....

.....

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

Vers 16 heures le camion de grossiste vient livrer la viande commandée le matin. Sur le haut de la caisse du camion est inscrit :

FRAX
06 12

12- Décrypter ci-dessous les éléments du sigle.

2 points

- F :.....
- R : .....
- A : .....
- 06 12 : .....

En fin de journée, Claude donne à Fabien un questionnaire à compléter sur les découpes de viandes.

13- Réponder aussi à ce questionnaire présenté ci-dessous:

3,5 points

- AR.T.8 + ... = 1/2 carcasse de bœuf
- AV.5 + ... = 1/2 carcasse de bœuf
- Basse simple + ... = 1/2 carcasse de veau
- Coffre + ... = 1 carcasse d'agneau
- Tranche (grasse) + tendre de tranche + ... = globe
- Culotte + ... = baron d'agneau
- Collier entier + ... = papillon d'agneau
- Collier + ... = casque
- .....+.....+..... = carapaçon
- .....+.....+..... = cuisseau de veau

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

Deuxième partie

« Touche pas à mon bœuf de... Kobe » !

A 15 euros le kilo, le bœuf de Kobe (issu des troupeaux de wagyus élevé dans une région très montagneuse du Japon) fait passer la blonde d'Aquitaine pour de la roupie de sansonnet. Un tel prix s'explique par des conditions d'élevage (...) extrêmement exigeantes :

alimentation naturelle, absence d'antibiotiques et d'hormones de croissance. Des standards de confort ont été également ajoutés. De la musique classique et de la bière pour tranquilliser la bête et augmenter son appétit en période estivale. Les massages permettent aux graisses de couverture d'infiltrer la chair plutôt que de se maintenir autour des muscles, d'où le marbré.

(...)

Côté Hexagone, le cas le plus connu est le bœuf de Coutancie, élevé dans des prairies du Périgord Vert, abreuvé de trois litres de bière quotidiens, logé dans des boxes et massé à la main. Un « à la manière de » bien marketé qui séduit les chefs de restaurants branchés et qui permet de vendre de la limousine 100 % gauloise trois fois son prix ordinaire.

Extrait de *TGV Magazine*

1- Les seules conditions d'élevage décrites dans le texte (préciser-les) sont-elles suffisantes pour obtenir une viande de qualité ?

10 points

.....

.....

.....

.....

.....

2- L'article ci-dessus fait référence à deux races bouchères françaises. Donner les caractéristiques propres à une de ces deux races.

10 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

3- Quelles indications apportent la présence de « graisse de couverture » ou autres graisses, que vous citerez, sur une carcasse de bovin ?

6 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

« **Marbré** » est un terme peu usité par le boucher qui parle plus souvent de « **persillé** ».

4- Donner la définition de ces deux termes ? Quels renseignements apportent-ils ?

4 points

- **Marbré :**.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- **Persillé :**.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

5- Aujourd'hui, est-ce que toutes les couches sociales composant la population française actuelle peuvent se permettre d'acheter au prix fort ces viandes de qualités exceptionnelles ? Quelles sont les viandes les plus consommées ?

Justifier votre réponse.

10 points

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

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.