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

Technologie

Session 2011 • Code sujet : **307BL10** • Durée : **2 h 00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Sélection, conservation et découpe des viandes** (13 questions) **Page 3**

2. **Viande de Kobe, races bouchères et qualité des viandes** (5 questions) **Page 9**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2011/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2011 - 2-Sujet.pdf

1. Sélection, conservation et découpe des viandes

Monsieur Doiret, boucher-charcutier, choisit des carcasses et conseille sa clientèle sur les viandes, leur conservation et leur préparation. Le candidat mobilise ses connaissances sur les qualités organoleptiques, les carcasses, les races, les découpes, la cuisson et le transport des viandes.

Première partie

Question 1. Citer quatre qualités organoleptiques recherchées par la clientèle de ce boucher.

Les qualités organoleptiques sont les caractéristiques perçues par les sens. Pour la viande, la clientèle recherche notamment une texture tendre, une saveur agréable, une couleur appétissante et une bonne succulence, c'est-à-dire une viande juteuse. L'odeur est également recevable. La flaveur, combinaison de la saveur et de l'odeur, peut aussi être acceptée, mais quatre qualités suffisent.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Tendreté, saveur, couleur et succulence. L'odeur ou la flaveur peuvent également être acceptées.

Question 2. Citer six éléments ou repères qui influencent le choix d'une carcasse de bovin adulte.

Pour choisir une carcasse de bovin adulte, Monsieur Doiret examine plusieurs caractéristiques de l'animal et de la carcasse. Six éléments parmi ceux attendus sont :

- La conformation musculaire.
- L'état d'engraissement.
- Le poids.
- L'ossature.
- Le sexe.
- L'âge.

La race constitue également un repère recevable. Il suffit d'en citer six.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Conformation musculaire, état d'engraissement, poids, ossature, sexe et âge. La race est aussi recevable.

Question 3. Pour apprécier visuellement la masse musculaire d'une carcasse de bœuf, citer les trois types de profil possibles et entourer celui qui offre le meilleur rendement en viande consommable ou commercialisable.

Les trois profils visuels possibles d'une carcasse sont concave, rectiligne et convexe. Le profil convexe traduit une masse musculaire plus importante et correspond au rendement en viande consommable ou commercialisable le plus élevé. Sur la copie, il faut donc entourer « convexe » parmi les trois profils proposés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Profils : concave, rectiligne et convexe. Entourer le profil convexe, qui offre le meilleur rendement.

Question 4. Citer deux régions anatomiques d'une carcasse où l'on peut apprécier rapidement l'importance de la masse musculaire.

Deux zones permettent d'évaluer rapidement l'importance de la masse musculaire : le profil de la cuisse et l'épaisseur de l'épaule. On peut également apprécier l'épaisseur du faux-filet, appelée « gouttière ». Deux de ces régions anatomiques suffisent pour répondre à la question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Profil de la cuisse et épaisseur de l'épaule. L'épaisseur du faux-filet, ou gouttière, est aussi recevable.

Question 5. Expliquer le choix de la carcasse limousine en complétant le tableau comparatif des carcasses charolaise et limousine : masse musculaire, ossature, grain de viande, tendreté, couleur et goût ou saveur.

La comparaison montre que la limousine a une ossature légère, un grain fin, une tendreté très développée, une couleur rouge vif et une saveur assez développée. La charolaise se distingue par une masse musculaire très développée et un coût au kilogramme un peu inférieur. Les caractéristiques comparatives à inscrire sont :

Caractéristique	Charolaise	Limousine
Masse musculaire	Très développée	Assez développée
Ossature	Lourde	Légère
Grain de viande	Moyen	Fin
Tendreté	Moyennement développée	Très développée
Couleur	Rouge claire	Rouge vif
Goût ou saveur	Peu développé	Assez développé

✓ RÉPONSE À RETENIR

La limousine est choisie pour son ossature légère, son grain fin, sa tendreté très développée et sa saveur assez développée.

Question 6. Citer une race ovine de « prés salés » et indiquer sa localisation géographique.

Deux races ovines sont associées aux prés salés dans le corrigé. L'Avranchine est localisée dans la baie du Mont-Saint-Michel ou la région d'Avranches. La Texel est associée à la baie de Somme ou au département de la Somme. Il suffisait d'indiquer une race et sa localisation géographique.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Avranchine : baie du Mont-Saint-Michel ou région d'Avranches. Texel : baie ou département de la Somme.

Question 7. Indiquer les conditions d'élevage requises pour qu'une carcasse d'agneau ou de mouton puisse être labellisée « Mouton de Prés salés ».

Pour être labellisé « Mouton de Prés salés », l'animal doit avoir consommé de l'herbe issue de pâturages recouverts par la mer à marée haute ou d'herbus. Ces pâturages doivent se situer dans une région identifiée par une indication géographique protégée (IGP). La provenance et l'alimentation de l'animal sont donc déterminantes.

1. Élevage sur des pâturages marins ou des herbus.
2. Pâturages situés dans une région identifiée par l'IGP.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Animal nourri sur des pâturages marins ou des herbus situés dans une région identifiée par l'IGP.

Question 8. Indiquer, pour le frigo de réception des quartiers, le frigo des viandes détaillées, le frigo des abats et le conservateur des surgelés, les températures maximales réglementaires de conservation et les taux hygrométriques optimaux.

Les températures ci-dessous reprennent les limites réglementaires indiquées pour chaque équipement. Les taux hygrométriques correspondent aux valeurs optimales mentionnées pour les frigos des quartiers, des viandes détaillées et des abats. Pour le conservateur des surgelés, seul le réglage de température est indiqué dans le tableau.

Équipement	Température de conservation	Taux hygrométrique optimal
Frigo de réception des quartiers	De 0 à +7 °C	80 %
Frigo des viandes détaillées	De 0 à +4 °C	85 %
Frigo des abats	De 0 à +3 °C	De 85 à 90 %
Conservateur des surgelés	-18 °C	Non indiqué

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quartiers : +7 °C et 80 %. Viandes détaillées : +4 °C et 85 %. Abats : +3 °C et 85 à 90 %. Surgelés : -18 °C.

Question 9. Choisir lequel des deux quartiers ART 8, maturés respectivement 7 et 14 jours, Fabien doit séparer, désosser et parer, puis justifier le choix.

Fabien choisit le quartier maturé 14 jours afin d'appliquer la rotation des stocks : le premier quartier entré est le premier sorti. Une maturation plus longue développe aussi davantage la tendreté des viandes à cuisson rapide. En revanche, la dessiccation entraîne une perte de poids plus importante ; le quartier doit donc être vendu rapidement pour limiter cette perte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Choisir le quartier maturé 14 jours : il est le premier à sortir selon la rotation des stocks.

Question 10. Citer les morceaux détaillés composant la cuisse et compléter le tableau en associant chaque morceau à son terme anatomique correspondant.

La cuisse comprend le jarret, la tende de tranche, la tranche grasse et l'ensemble des gîtes. Le tableau associe les morceaux détaillés à leur terme anatomique. Les termes sont repris tels qu'ils apparaissent dans le corrigé, y compris les appellations utilisées pour les muscles et groupes musculaires.

Viande détaillée	Terme anatomique
Jarret	Fléchisseurs extenseurs
Tranche à rôtir	Demi-membraneux
Dessus de tranche	Droit interne
Poire	Pectiné
Merlan	Couturier
Fausse araignée	Obturateur externe
Rond	Droit antérieur, vaste interne et intermédiaire
Plat	Vaste externe
Mouvant	Vaste interne et intermédiaire
Gîte noix	Long vaste
Rond de gîte	Demi-tendineux
Nerveux de gîte	Gastrocnémiens

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La cuisse comprend le jarret, la tende de tranche, la tranche grasse et l'ensemble des gîtes, avec les correspondances du tableau.

Question 11. Rédiger une fiche de conseils culinaires pour la cuisson d'un rosbif de 1,2 kg, en présentant les recommandations avant, pendant et après la cuisson.

Pour un rosbif de 1,2 kg, préchauffer le four à 230-250 °C et sortir la viande du réfrigérateur 45 minutes à 1 heure avant la cuisson. Beurrer le rosbif sans le piquer, puis le placer dans un plat creux avec du beurre.

1. Enfourner dans le four chaud pendant 20 à 30 minutes, selon le volume de la viande.
2. Ne pas piquer pour la retourner ; arroser régulièrement avec le jus. Saler et poivrer en fin de cuisson.
3. Laisser reposer 10 à 15 minutes sous une feuille d'aluminium, ou 15 minutes dans le four éteint entrouvert. Récupérer le jus.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Sortir la viande à l'avance, cuire 20 à 30 minutes à 230-250 °C, puis laisser reposer avant de trancher.

Question 16. Décrypter les éléments du sigle « FRAX 06 12 » inscrit sur le haut de la caisse du camion de livraison.

Le marquage « FRAX 06 12 » précise les caractéristiques de la caisse et la validité de son attestation. Chaque lettre renvoie à une propriété de transport frigorifique ; les chiffres indiquent le mois et l'année d'échéance de l'attestation de conformité sanitaire. Le décryptage est le suivant :

- F : caisse frigorifique.
- R : parois renforcées.
- A : température de caisse de 0 à +12 °C.
- 06 12 : validité jusqu'en juin 2012.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> F : caisse frigorifique ; R : parois renforcées ; A : 0 à +12 °C ; 06 12 : validité jusqu'en juin 2012.

Question 17. Répondre au questionnaire en associant les morceaux ou ensembles de découpe indiqués aux carcasses, quartiers ou appellations correspondants, notamment pour le bœuf, le veau et l'agneau.

Les associations à compléter portent sur les carcasses, les quartiers et les appellations de découpe. Les correspondances exactes sont :

- ART.8 + AV.T.5 = 1/2 carcasse de bœuf.
- AV.5 + AR.8 = 1/2 carcasse de bœuf.
- Basse simple + pan simple = 1/2 carcasse de veau.
- Coffre + baron = 1 carcasse d'agneau.
- Tranche grasse + tendre de tranche + ensemble des gîtes, par exemple semelle = globe.
- Culotte + côtes filet double = baron d'agneau.
- Collier entier + 2 épaules = papillon d'agneau.

- Collier + côtes découvertes + épaules + poitrine = casque.
- Gros bout de poitrine + milieu de capa + fin de capa = carapaçon.
- Jarret + quasi + noix + sous-noix = cuisseau de veau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les associations exactes pour le bœuf, le veau et l’agneau sont celles indiquées dans la liste.

2. Viande de Kobe, races bouchères et qualité des viandes

Cette partie s'appuie sur un article intitulé « Touche pas à mon bœuf de... Kobe » et interroge les facteurs de qualité de la viande au-delà des seules conditions d'élevage. Elle traite également des races bouchères françaises, des différents types de graisse, des termes « marbré » et « persillé », ainsi que des habitudes de consommation.

Deuxième partie

Question 1. Préciser les conditions d'élevage décrites dans l'article, puis dire si elles suffisent à obtenir une viande de qualité et citer les autres facteurs à prendre en compte.

L'article évoque des pratiques d'élevage particulières : alimentation spécifique, massages des animaux et parfois distribution de bière. Elles ne suffisent pas à garantir, à elles seules, une viande de qualité. D'autres étapes influent sur le résultat :

- transport et abattage ;
- ressuage, stockage et durée de maturation ;
- découpe des viandes à cuisson rapide ;
- cuisson réalisée par le client.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : la qualité dépend aussi du transport, de l'abattage, du ressuage, du stockage, de la maturation, de la découpe et de la cuisson.

Question 2. Donner les caractéristiques propres à l'une des deux races bouchères françaises citées dans l'article : la blonde d'Aquitaine ou la limousine.

Caractéristique	Limousine
Type	Race bouchère, ou allaitante
Origine	Limousin
Robe	Roux froment
Rendement de carcasse	Particulièrement élevé, 60 % et plus
Muscles commercialisables	Rendement élevé grâce à la finesse des os
Viande	Couleur assez prononcée

La limousine se distingue donc par un rendement élevé et une forte proportion de muscles commercialisables.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Limousine : race bouchère du Limousin, robe roux froment, rendement de carcasse d'au moins 60 %, os fins et viande de couleur assez prononcée.

Question 3. Indiquer les renseignements apportés par la graisse de couverture et les autres graisses présentes sur une carcasse de bovin, en citant les différents types de graisse concernés.

La quantité des différents dépôts graisseux renseigne sur l'état d'engraissement de la carcasse. On distingue :

- **Graisse de couverture** : en surface de la carcasse ;
- **graisse interne** : à l'intérieur de la carcasse, par exemple autour des rognons ou entre les côtes ;
- **graisse intermusculaire** : entre les muscles, comme dans l'entrecôte ;
- **graisse intramusculaire** : particules de graisse situées dans le muscle.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Graisses : couverture, interne, intermusculaire et intramusculaire. Leur importance renseigne sur l'état d'engraissement de la carcasse.

Question 4. Définir les termes « marbré » et « persillé », puis préciser les renseignements qu'ils apportent.

Le **marbré** correspond à la graisse intermusculaire, située entre les muscles. Le **persillé** correspond à la graisse intramusculaire, présente à l'intérieur du muscle. Ces termes décrivent donc la localisation de la graisse dans la viande. Le mot « marbré » est peu employé par les bouchers, qui utilisent plus souvent le terme « persillé ».

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marbré : graisse entre les muscles. Persillé : graisse à l'intérieur du muscle. Le terme « persillé » est le plus couramment employé par les bouchers.

Question 5. Expliquer si toutes les couches sociales de la population française peuvent acheter des viandes de qualité exceptionnelle vendues à prix élevé, citer les viandes les plus consommées et justifier la réponse.

Non. Les viandes d'une qualité exceptionnelle vendues à prix élevé ne sont pas accessibles à toutes les couches sociales : leur achat dépend du pouvoir d'achat et peut rester occasionnel. Les consommateurs se tournent davantage vers des viandes courantes et moins coûteuses.

Le porc et la volaille figurent parmi les viandes les plus consommées. Le choix et la fréquence d'achat dépendent notamment du budget, du prix des morceaux et des habitudes alimentaires.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Non : leur prix élevé limite l'accès à ces viandes. Le porc et la volaille comptent parmi les viandes les plus consommées, notamment parce qu'elles sont plus accessibles.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2011)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de technologie du BP Boucher, session 2011, code 307BL10, d'une durée de 2 h 00 et de coefficient 4. La première partie porte sur le choix et la conservation des carcasses, les découpes et la cuisson. La seconde étudie la viande de Kobe, les races bouchères, les graisses et la consommation. Les compétences évaluées relèvent de la technologie bouchère et de l'analyse de la qualité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le profil convexe offre le meilleur rendement en viande consommable ou commercialisable parmi les profils concave, rectiligne et convexe.
- Le choix d'une carcasse peut prendre en compte sa conformation musculaire, son engraissement, son poids, son ossature, son sexe, son âge et sa race.
- Le marbré correspond à la graisse intermusculaire, tandis que le persillé désigne les particules de graisse situées à l'intérieur du muscle.
- La maturation développe la tendreté ; la rotation des stocks suit le principe du premier entré, premier sorti.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les qualités organoleptiques recherchées par le client des critères de sélection d'une carcasse.
- Lire chaque ligne et chaque colonne du tableau de conservation, en distinguant températures et taux hygrométriques.
- Associer précisément les noms commerciaux des morceaux aux termes anatomiques demandés.
- Structurer les conseils de cuisson en trois étapes : avant, pendant et après la cuisson.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment distinguer le persillé du marbré ?

Le persillé désigne les particules de graisse situées à l'intérieur du muscle. Le marbré correspond à la graisse intermusculaire, située entre les muscles. Les deux termes décrivent donc la localisation de la graisse.

Q : Pourquoi choisir le quartier qui a maturé 14 jours ?

Le corrigé indique de choisir le quartier maturé 14 jours, notamment pour respecter la rotation des stocks, selon le principe du premier entré, premier sorti. Une maturation plus longue développe aussi la tendreté des viandes à cuisson rapide.

Q : Comment le sujet est-il organisé et combien de points vaut chaque partie ?

Le sujet comporte deux parties : la première vaut 42 points et la seconde 40 points. Les questions de la première partie sont numérotées de 1 à 11, puis 16 et 17, tandis que la seconde comporte cinq questions.

Q : Quels critères le jury attend-il pour présenter une race bouchère ?

Présentez des caractéristiques pertinentes de la race, par exemple son origine, sa robe, son type, son rendement de carcasse, son rendement en muscles commercialisables ou l'aspect de la viande. Le corrigé recommande au moins cinq éléments.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2011/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2011 - 2-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.