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
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :1/7	

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 (0,5 point par réponse)

- *La tendreté (consistance)*
- *La saveur (goût)*
- *La couleur*
- *La succulence (jutosité)*
- *L'odeur*

N.B : A l'attention des correcteurs, la flaveur peut être acceptée (Combinaison de la saveur et de l'odeur)

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 de d'éléments qui vont conditionner son choix.

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

1,5 point (0,25 point par réponse)

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

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 (0,5 point par réponse)

PROFILS	concave	rectiligne	convexe

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

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

2 points

- *Profil de la cuisse*
- *L'épaisseur de l'épaule*
- *L'épaisseur du faux filet (Gouttière)*

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 (0,5 point par réponse)

	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)	*Lourde*	*Légère*
Aspect du grain de viande (moyen ou fin)	*Moyen*	*Fin*
Degré de la tendreté (moyennement développé ou très développé)	*Moyennement développé*	*Très développé*
Couleur de la viande (rouge claire ou rouge vif)	*Rouge claire*	*Rouge vif*
Goût ou saveur de la viande (peu développé ou assez développé)	*Peu développé*	*Assez développé*

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)

- *La race Avranchine : en baie du Mont Saint Michel (ou région d'Avranche)*
- *La race Texel : en baie de Somme (ou département de la Somme)*

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

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

La carcasse du mouton ou agneau doit provenir d'un animal qui a mangé de l'herbe provenant de pâturages recouverts par la mer à marée haute ou par les embruns et situés dans une région identifiée (IGP).

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 (0,5 point par réponse)

	Frigo de réception des quartiers	Frigo des viandes détaillées	Frigo des abats	Conservateur des surgelés
Températures réglementaires de conservation	De : 0°C à : + 7°C	De : 0°C à : + 4°C	De : 0°C à : +3°C	-18°C
Taux hygrométrique Optimal	80 %	85 %	De : 85 % à : 90 %	

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.

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

3 points (1 + 2)

- *Fabien choisira le quartier qui a 14 jours de maturation.*
- *Pour effectuer la rotation de stock (1er entré, 1er sorti).*

Autres réponses possibles:

- *Le degré de tendreté des viandes à cuisson rapide sera plus développé sur la carcasse de 14 jours que sur la carcasse de 7 jours.*
- *Comme la perte de poids par dessiccation sera plus importante sur le quartier le plus longtemps stocké. Il est donc temps de vendre cette viande le plus rapidement possible pour limiter les pertes de poids donc d'argent.*

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

Session 2011			307BL10		
Corrigé BP BOUCHER					
Épreuve : Technologie			E3 – U31		
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :4/7			

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 (0,5 point par réponse)

		Viandes détaillées	Termes anatomiques
		Jarret	*Fléchisseurs extenseurs*
CUISSE	*Tende de tranche*	*Tranche à rôtir*	Demi membraneux
		Dessus de tranche	*Droit interne*
		Poire	Pectiné
		Merlan	*Couturier*
		Fausse araignée	Obturateur externe
	Tranche (grasse)	*Rond*	Droit antérieur Vaste interne et intermédiaire
		Plat	*Vaste externe*
		Mouvant	Vaste interne et intermédiaire
	L'ensemble des gîtes (ex: semelle)	*Gite noix*	Long vaste
		Rond de gite	*Demi tendineux*
		Nerveux de gite	Gastrocnémiens

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 :

(1 point)

Sortir la viande du réfrigérateur 45 minutes à 1 heure avant la cuisson.

- *Préchauffer le four de 230 à 250 °C.*
- *Beurrer d'ail plutôt que de piquer le rosbif (le jus risque de sortir de la viande lors de la cuisson).*
- *Placer le rosbif dans un plat creux avec du beurre (ou autre corps gras).*

Pendant la cuisson :

(1 point)

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

- *Mettre le plat dans le four chaud.*
- *La durée de cuisson est de 20 à 30 minutes (selon le volume de la viande et non par rapport au poids).*
- *Éviter de piquer la viande pour la retourner il est préférable d'arroser de temps en temps le rôti avec le jus de viande.*
- *Saler et mettre du poivre qu'en fin de cuisson (pour éviter aussi de perdre du jus)*

Après la cuisson :

(1 point)

- *Pour garder la succulence (la jutosité) il faut éviter de sortir le rosbif immédiatement*
- *Soit on sort le plat et on le recouvre d'une feuille d'aluminium 10 à 15 minutes avant de trancher la viande*
- *Soit on entrouvre la porte du four éteint en laissant le plat à l'intérieur durant 15 minutes*
- *Enfin on récupère le jus de cuisson dans une saucière.*

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

16 - Décrypter ci-dessous les éléments du sigle.

2 points

- F : *Caisse frigorifique*
- R : *Parois renforcées*
- A : *Température de la caisse de 0 à +12°C*
- 06 12 : *C'est la date limite de validité de l'attestation de conformité sanitaire qui est dans notre exemple le mois de Juin 2012*

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

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

3,5 points

- AR.T.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 (ex 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

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

Deuxième partie

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

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

10 points

NON

(2 points)

Toutes réponses pertinentes seront acceptées par le jury. Cependant il serait souhaitable de trouver au minimum quatre éléments de réponses parmi celles listées ci-dessous.

(8 points)

- *Les conditions de transport.*
- *Les conditions d'abattage.*
- *Les conditions de ressuages.*
- *Les conditions de stockage.*
- *Les conditions de durée de maturation.*
- *Les conditions de coupes des viandes à cuisson rapide.*
- *Les conditions de cuissons réalisées par la clientèle.*

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

La blonde d'Aquitaine, la limousine.

10 points

Toutes réponses pertinentes seront acceptées par le jury. Cependant il serait souhaitable de trouver au minimum cinq éléments de réponses parmi celles listées ci-dessous :

Exemple : la limousine.

- *Cette race fait partie des races allaitantes (ou bouchères).*
- *La région d'origine d'élevage est le Limousin.*
- *La couleur de la robe est roux froment.*
- *Les rendements carcasses sont particulièrement élevés (60% et plus).*
- *Les rendements en muscles commercialisables sont aussi élevés grâce à la finesse des os.*
- *La couleur de la viande est assez prononcée.*

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

6 points

- *La graisse interne : c'est la graisse qui est située à l'intérieur de la carcasse. Exemple : grappé des côtes, graisse de rognons etc.*
- *La graisse intermusculaire : c'est la graisse qui est située entre les muscles. Exemple : graisse de l'entrecôte.*

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

- *La graisse intramusculaire : c'est les particules de graisse situées dans le muscle. Exemple : graisse du persillé.*
- *La présence plus ou moins importante de ces graisses renseigne sur l'état d'engraissement de la carcasse.*

« **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

- **Le marbré** : *correspond à la graisse intermusculaire. C'est-à-dire la graisse qui se situe entre les muscles.*
- **Le persillé** : *correspond à la graisse intramusculaire. C'est-à-dire la graisse qui se situe à l'intérieur du muscle.*

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

Toutes les réponses pertinentes et argumentées seront appréciées par le jury.

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.