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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
www.formav.co/explorer

Session 2012			303BL10		
Corrigé BP BOUCHER					
Épreuve : Technologie			E3 – U31		
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :1/9			

Première partie

BAREME

1ère partie	Répartition des points
1- L'élevage bovin	10 points
2- Transport et réception des viandes	7 points
3- Livraison des viandes	3 points
4- Conservation des viandes	7 points
5- Travail des viandes	13 points
Total	**40 points**

2ème partie	Répartition des points
	40 points

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

Session 2012			303BL10
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :2/9	

1- L'élevage bovin

1-1-Citer 4 races allaitantes avec les principaux caractères les concernant.

0,25 x 16 = 4 points

RACES	SITUATION GEOGRAPHIQUE	COULEUR DE LA ROBE	OSSATURE	RENDEMENT APPROXIMATIF DE LA CARCASSE
Blonde d'Aquitaine	*Le Lot et Garonne, le Gers, les Pyrénées Atlantiques et les Hautes Pyrénées*	*Blé mûr ou blonde*	*Faible*	*70%*
Charolaise	*L'Allier, La Saône et Loire la Nièvre*	**Blanche**	*Importante*	*68%*
Rouge des Prés	**La Sarthe, la Mayenne et le Maine et Loire.**	*Rouge et blanche*	*Importante*	*68%*
Limousine	*La Haute Vienne, La Creuse et la Corrèze.*	*Elle est roux froment*	*Faible*	*70%*

1-2- Lors de l'introduction des bovins à l'abattoir, une visite obligatoire est effectuée par la DSV. Citer son nom.

2 points

La visite ante mortem

1-3- Si l'animal a subi un voyage long et pénible, quelles peuvent être les conséquences directes sur les qualités organoleptiques de la viande ? Quels sont les effets induits ?

2 points

- Dégradation du Ph (trop bas ou trop élevé).
- Dégradation de la couleur (très sombre ou très pâle).
- Dégradation de l'aspect de la viande (sèche ou pisseuse).
- Dégradation de la conservation de la viande.

1-4- Citer deux opérations délicates sur le plan sanitaire, parmi toutes les actions liées à l'abattage. Préciser quelle serait l'incidence de ces mauvaises opérations sur les carcasses et/ou les viandes issues de ces carcasses.

2 points

- L'habillage : jusqu'à 33% des contaminations superficielles des viandes proviennent de la peau et des souillures qu'elle comporte. Cette opération, qui se fait mécaniquement, reste assez délicate.

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

•L'éviscération : le risque de crever la panse, par exemple, est assez grand, avec pour conséquence la souillure de la viande par le contenu gastrique (matico stercoraire).

•La saignée : Si la saignée verticale n'est pas réalisée parfaitement. La pollution microbienne de surface sera rapide. Une saignée incomplète nuira à la conservation des viandes issues de la carcasse.

2- Transport et réception des viandes

Lors d'un transport de viandes, suivant la durée, le nombre de kms, la température extérieure, et le respect de la température à cœur de la viande, nous avons la possibilité d'utiliser différentes caisses : isotherme, réfrigérante et frigorifique.

2-1-Parmi ces trois caisses, indiquer ci-dessous, leurs différences liées à la production de froid.

3x1 = 3 points

•Isotherme : Caisse construite avec des parois isolantes y compris les portes, le plancher, et la toiture qui permet de limiter les échanges de température sans source de froid.

•Réfrigérante: Caisse aux matériaux isothermes contenant une source de froid (poche de glace, plaque eutectique, neige carbonique) apte à maintenir une basse température.

•Frigorifique : Caisse aux matériaux isothermes contenant une source de froid mécanique (groupe mécanique à compression, machine à absorption) qui permet l'abaissement et le maintien de la température.

2-2-Sur la caisse, à l'avant droit, apparaissent des lettres et des chiffres comme ci-dessous. Indiquer la signification de ces lettres et chiffres.

0,25 x4 = 1 point

FRC – F : frigorique ; R : renforcé ; C : température de l'enceinte située de –20 à +12°C

10 / 2011 : Date limite d'utilisation avant contrôle

2-3- Compte tenu des différentes caisses utilisées, on doit respecter durant le transport des viandes une réglementation sur les températures à cœur des produits. Indiquer la température à cœur maximum autorisée pour les produits ci-dessous.

0,5 x 3 = 1,5 point

•Carcasses : + 7°C à cœur

•Viandes préparée : + 4°C à cœur

•Abats : + 3°C à cœur

2-4- Lors d'une livraison de viandes, un certain nombre de contrôles doivent être effectués.

0,3 x 5 = 1,5 point

Citer 4 contrôles obligatoires que vous devez effectuer à la livraison de produits carnés.

•Contrôle du bon de livraison. (La marchandise livrée doit correspondre au bon de livraison).

•Contrôle de la température des produits livrés. (Carcasses maximum +7°C à cœur).

•Contrôle de la température de la caisse frigorifique.

•Contrôle de la tenue vestimentaire du livreur.

•Contrôle et vérification de l'aspect de la marchandise livrée. (Fraîcheur).

•Il est impératif de décartonner les produits, si ces derniers sont emballés. (Poulet).

•Stockage des viandes dans le bon ordre. (Premières entrées, premières sorties).

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

•Les volailles doivent être rangées, dans un bac ou bien sur des clayettes, le plus bas possible, à l'intérieur de la chambre froide.

Lors de la réception des viandes, si le pH de la viande de bœuf est supérieur à 6 : quelle sera la mesure à prendre ?

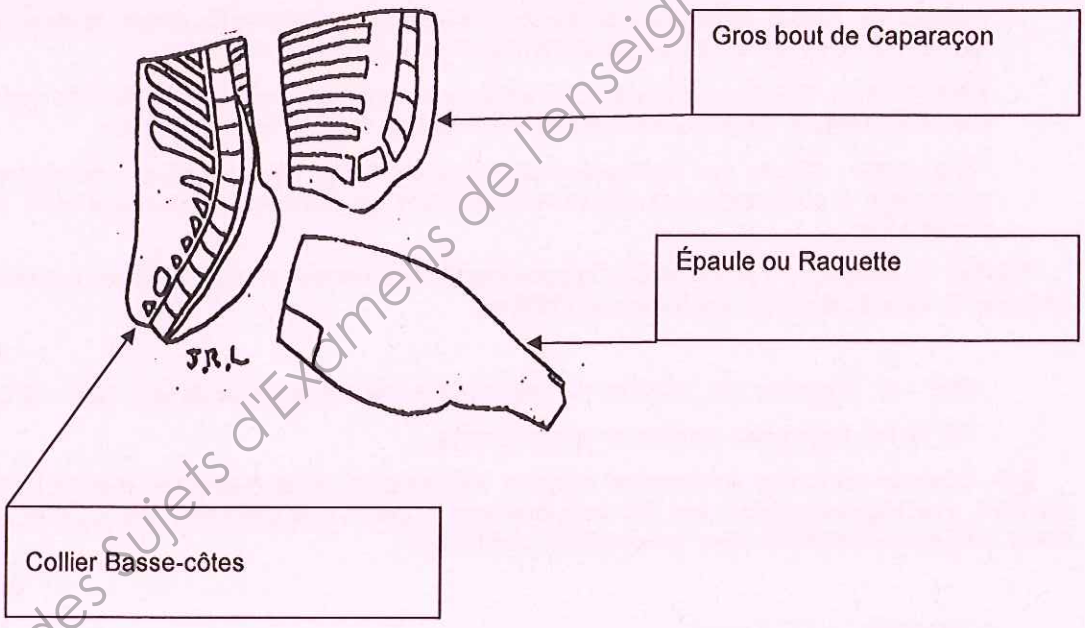
Retour de la viande au fournisseur.

3- Livraison des viandes

3-1- Suite à la réglementation sur le port des carcasses, le grossiste, se doit de découper les carcasses en plusieurs pièces de ½ gros.

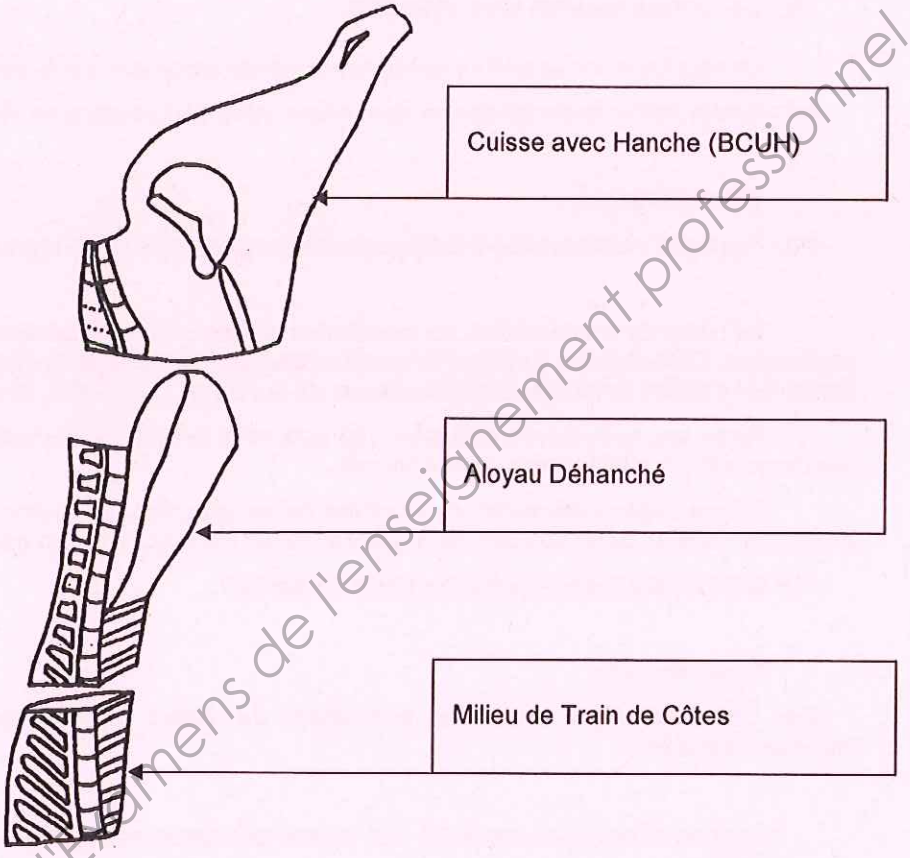
0,5x6 = 3 points

Indiquer le nom des différentes coupes ½ gros ci-dessous.



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

Session 2012			303BL10
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :5/9	



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

4- La conservation des viandes.

En boucherie, on se doit de conserver la viande à cuisson rapide durant un minimum de temps.

4-1- Quelle est la durée minimum de conservation des viandes en réfrigération ?

1 point

8 jours minimum

4-2- Pourquoi ce temps est-il indispensable (argumenter votre réponse) ?

2 points

Au cours de la maturation, les myofibrilles se fissurent, se lézardent de façon régulière, constante et progressive. Cela explique pourquoi la viande s'attendrit au cours de la maturation. Cette dernière, améliore également d'autres propriétés organoleptiques de la viande, c'est-à-dire, la couleur, le goût et l'odeur.

Après une semaine de maturation, ce sera alors le meilleur moment pour débiter et consommer une viande qui sera à la fois tendre et savoureuse.

Durant cette conservation en chambre froide, le professionnel doit prendre des précautions afin de limiter une certaine perte de poids de la viande, ce qui pourrait mettre en péril son entreprise.

4-3- Quel nom donne-t-on à cette perte de poids ?

1 point

La dessiccation

4-4- Énumérer six moyens qui permettent de limiter cette perte de poids de l'abattage à la commercialisation.

0,5x6 = 3 points

- Par une réfrigération rapide et bien menée des carcasses après l'abattage, plutôt qu'un ressuage à l'air libre.
- Par le transport des carcasses en véhicule réfrigéré.
- En évitant la rupture de la « chaîne du froid » durant toute la filière viande.
- En réduisant la durée d'entreposage et en organisant le rythme, les délais d'approvisionnement et la ventilation du stock.
- En apportant les plus grands soins aux opérations de désossage et de parage.
- En respectant particulièrement les conditions d'utilisation du frigo (température, taux d'hygrométrie, etc.).
- En protégeant les coupes par des films plastiques alimentaires.
- En ne désossant, en ne parant et en n'épluchant les viandes qu'en prévision des ventes.

5- Le travail des viandes

5-1- Lors du désossage de la viande, on se doit de laisser un maximum de périoste sur la viande. Dites pourquoi. Donner deux réponses.

2 points

1. Pour protéger la viande de la prolifération microbienne (membrane de protection).
2. Limiter aussi une dessiccation du morceau.

Un désossage à blanc, montre la dextérité du professionnel.

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

Après l'épluchage et le désossage de la viande, on peut pratiquer un rendement commercialisable et un rendement commercialisé.

5-2- Quelle est la différence entre les deux ?

1x2 = 2 points

- Rendement commercialisable : c'est la quantité de muscles consommables, exprimée en pourcentage, carcasse entièrement désossée (sauf éventuellement le plat de côte de bœuf, les jarrets et la poitrine de veau) parée et épluchée prête pour la vente par rapport au poids facturé de la carcasse.

- Rendement commercialisé : c'est la quantité de muscles réellement commercialisés exprimée en pourcentage par rapport au poids facturé de la carcasse ou de la ½ carcasse.

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

Session 2012			303BL10
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :8/9	

Tous les muscles de la carcasse, ont un terme anatomique et un terme usuel employés dans la boucherie.

5-3-Compléter le tableau ci-dessous

1x9 = 9 points

TERMES USUELS	TERMES ANATOMIQUES
Rond de tranche	DROIT ANTERIEUR
POIRE	Pectine
Merlan de cuisse	COUTURIER
FILET	Psoas
Aiguillette baronne	TENSEUR DU FASCIA LATA
GITE NOIX, AIGUILLETTE DE RUMSTECK	Long vaste
ENTRECOTES	Long dorsal long épineux long costal intercostaux
Jarret	LES FLECHISSEURS EXTENSEURS
MACREUSE A BIFTECK	Gros anconé

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

Session 2012			303BL10
Corrigé BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :9/9	

2ème partie

Du Bio dans les cantines

Du Bio, les Français en redemandent : 75% des parents et 41% des actifs souhaitent que les cantines de leurs enfants ou leurs restaurants d'entreprise offrent des menus Bio, selon une enquête de l'agence Bio.

De fait, elles sont de plus en plus nombreuses à proposer, au moins de temps en temps, des produits, voire des menus Bio complets.

Pour preuve, les achats Bio de la restauration collective sont passés de 44 millions d'euros, en 2008, à 92 millions en 2009 ;

Seul frein : le coût des produits pour des repas à petits prix.

Ouest France - 28 / 10 / 2010

Question n°1 : Le logo des produits Bio est composé de 2 lettres. Lesquelles ?

5 points

A.B.

Question n°2 : Quelle est la couleur de ce logo ?

5 points

Vert

Question n°3 : Dans le texte, la dernière phrase parle du coût des produits Bio. Expliquer les raisons.

10 points

Réponse laissée à l'appréciation du correcteur

Question n°4 : Si vous deviez ouvrir une boucherie Bio, quels sont les arguments que vous mettriez en avant pour vendre vos produits ?

(10 lignes minimum)

10 points

Réponse laissée à l'appréciation du correcteur

Question n°5 : De nos jours, l'ensemble des consommateurs peut-il acheter et consommer régulièrement des produits Bio (viandes, fruits et légumes) sachant que les coûts d'achat sont plus élevés ?

Quels sont les freins ? Quelle est votre opinion en tant que professionnel des métiers de bouche, par rapport à cette tendance et attrait nouveau des consommateurs pour les produits Bio ?

Justifier votre réponse.

10 points

Réponse laissée à l'appréciation du correcteur

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

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.