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 2012		303BL10
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/12

Première partie

INSTRUCTION RELATIVE AU DEROULEMENT DE L'EPREUVE

Ce sujet comporte plusieurs parties numérotées de 1à 5

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

Le candidat répondra directement sur le sujet

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

Session 2012			303BL10		
Sujet BP BOUCHER					
Épreuve : Technologie			E3 – U31		
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :2/12			

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	.....	.....	.....	.....
.....	.....	Blanche	.....	.....
.....	La Sarthe, la Mayenne et le Maine et Loire.	.....	.....	.....
Limousine	.....	.....	.....	.....

1-2- Lors de l'introduction des bovins à l'abattoir, une visite obligatoire est effectuée par la DSV. Quelle est la signification de ce sigle ? En quoi consiste cette visite et quel est son but ?

2 points

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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 :** .....

  .....

  .....

- **Réfrigérante:** .....

  .....

  .....

- **Frigorifique :** .....

  .....

  .....

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 : .....R : .....C :.....

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

10 / 2011 : .....

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 x3 = 1,5 point

- Carcasses : .....
- Viandes préparées : .....
- Abats :.....

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

0,3 x5 = 1,5 point

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

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

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

5) .....

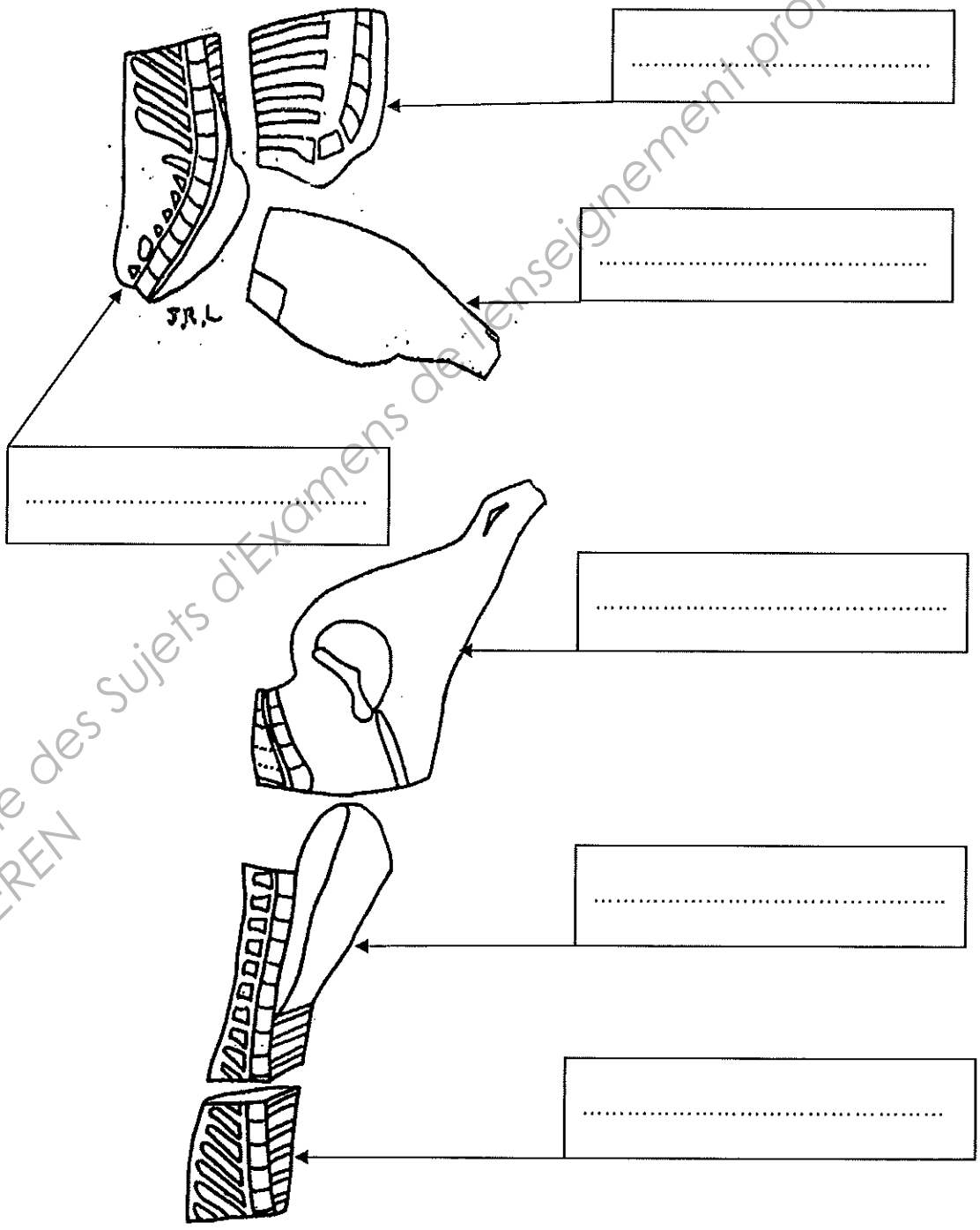
Base Nationale des sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

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

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

.....

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

2 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

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

0,5x6 = 3 points

1) .....

2) .....

3) .....

4) .....

5) .....

6) .....

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

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) .....

2) .....

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 : .....

.....

Rendement commercialisé : .....

.....

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

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	.....
.....	Pectine
Merlan de cuisse	.....
.....	Psoas
Aiguillette baronne	.....
.....	Long vaste
.....	Long dorsal long épineux long costal intercostaux
Jarret	.....
.....	Gros anconé

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

Session 2012			303BL10
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille :9/12	

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

.....

.....

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

5 points

.....

.....

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

(5 lignes minimum)

10 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

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

Session 2012			303BL10
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 11/12	

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

Session 2012			303BL10
Sujet BP BOUCHER Épreuve : Technologie			E3 – U31
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 12/12	

.....

.....

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.