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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité/option : Repère de l'épreuve :

Epreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms : N° du candidat

Né(e) le :

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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

Brevet Professionnel BOUCHER

Epreuve : E.3 Technologie et sciences

Sous épreuve : U31 – Technologie

Durée : 2h00

Coefficient : 4

Session 2013

Le sujet se compose de 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Vous écrirez directement vos réponses aux emplacements prévus. Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

Objectifs de l'épreuve :
L'épreuve permet de vérifier chez le candidat ses connaissances technologiques, ainsi que ses capacités à mobiliser ces connaissances pour analyser avec précision des situations professionnelles.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Sujet

1ère partie

1. Appréciation des carcasses- Demi-carcasse bovine adulte

1.1. A partir des os visibles sur la demi-carcasse et de la morphologie générale du squelette, citez 4 lieux ou endroits que l'on peut observer pour confirmer la recherche du sexe.

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

1.2. Au niveau des muscles, citez 3 lieux qui permettront d'affiner l'appréciation sexuelle.

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

2. Classement des carcasses

2.1. Que veulent dire les classements suivants ?

D E 3	▪ D :	▪ E :	▪ 3 : ....
C U 2	▪ C :	▪ U :	▪ 2 : ....
2 R 1	▪ 2 :	▪ R :	▪ 1 : ....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Les races bovines

3.1. Complétez le tableau ci-dessous en indiquant les caractères d'une vache de race Blonde d'Aquitaine.

Poids des carcasses (environ)	▪
Situation géographique	▪
Grosseur des os	▪
Grain de viande	▪
Rendement commercialisable (approximatif)	▪
Couleur de la robe	▪

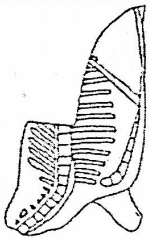
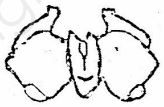
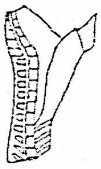
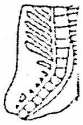
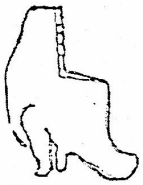
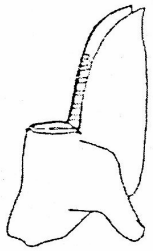
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Coupes de gros et demi-gros

Au stade de gros, le professionnel achète des carcasses mais aussi des parties de carcasses en fonction de ses besoins.

4.1. A partir des schémas présentés ci-dessous, complétez le tableau :

BOEUF		VEAU		AGNEAU	
					
					
					
					

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

5. Les appellations anatomiques et bouchères (os et muscles)

5.1. Reportez les numéros correspondants dans la liste ci-dessous.

– Le calcaneum --------

– La masse commune -------- (long dorsal)

– Le pectiné -------

– L'ilium --------

– Oblique interne --------

– Psoas --------

– Cavité glénoïde --------

– Les féssiers -------

– La nourrice -------

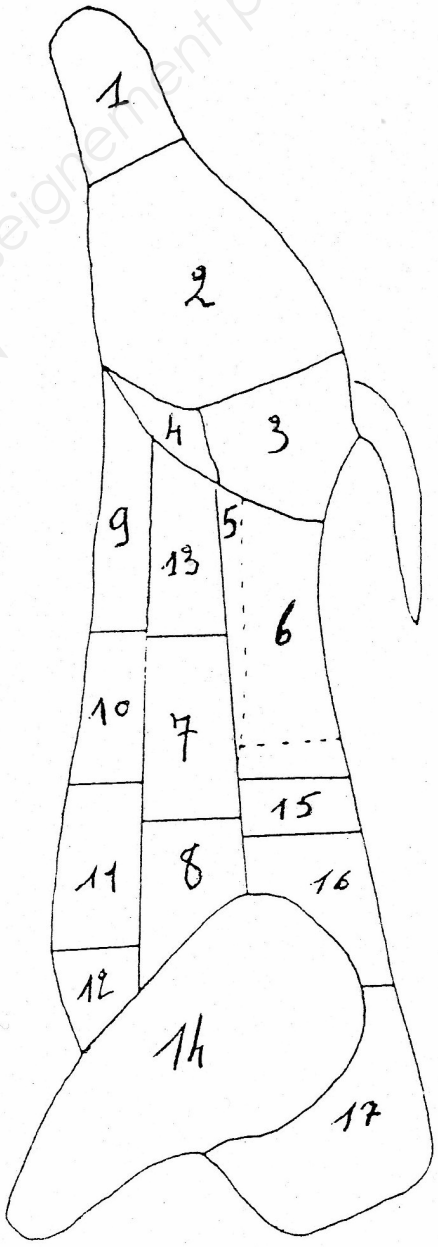
– La charolaise -------

– Le deltoïde -------

– Le panneau -------+------

– L'épine acromiéne -------

– L'obturateur externe --------



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. Transport et livraison des viandes.

6 1. Compte tenu des différentes caisses utilisées, on doit respecter durant le transport des viandes une réglementation sur les températures à cœur des produits. Indiquez dans le tableau les températures à cœur maximum autorisées pour les produits ci-dessous :

Produits	Température
CARCASSES	
VIANDES PREPAREES	
ABATS	

6.2 Lors d'une livraison de viandes, un certain nombre de contrôles doivent être effectués. Citez 4 contrôles obligatoires que vous devez effectuer à la livraison de produits carnés.

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

7. Le P.H de la viande.

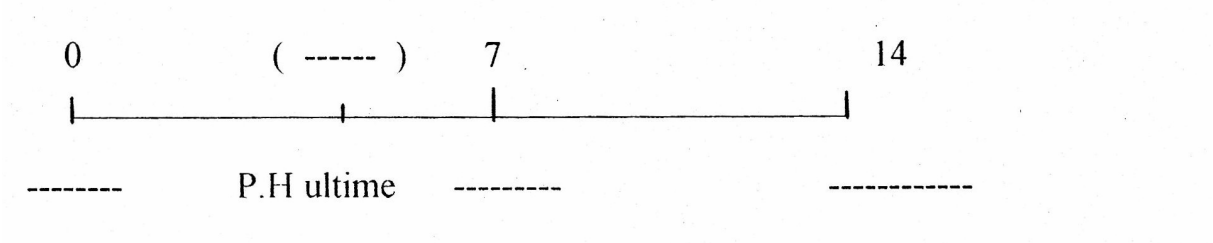
7.1. Donnez la définition du pH

.....

.....

.....

7.2. Complétez le schéma ci-dessous en indiquant le pH optimum de la viande



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7.3. Expliquez l'incidence et les conséquences d'un pH supérieur à 6,2 sur la viande.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7.4. Expliquez l'incidence d'un bon pH sur la viande.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Les poids et mesures.

8.1. Quelle est la périodicité des contrôles obligatoires pour les balances d'une portée ?

- Inférieures ou égales à 30 kg (destinées à être utilisées pour la vente directe au public) :

.....

.....

- Supérieures à 30 kg :

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

9. Les différents rendements.

Après le travail des viandes (épluchage et désossage), on peut pratiquer un rendement commercialisable et un rendement commercialisé.

9.1. Quelle est la différence entre les deux ? Indiquez la formule mathématique.

- Rendement commercialisable : .....

.....

.....

.....

- Formule mathématique :

_____ X 100

- Rendement commercialisé : .....

.....

.....

.....

- Formule mathématique :

_____ X 100

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2ème partie

Hugo, le boucher qui fait de la viande une star.

Il est le boucher des stars et le pourfendeur de la « mal-viande » comme on dit « la malbouffe ».

Hugo est installé dans le XIV arrondissement de Paris d'où il alimente les meilleurs restaurants de la capitale.

« Très vite, il se fait remarquer par son coup de patte. L'attaque doit être franche et nette, sans hésitation. Il faut glisser la lame sous la peau, dégager un os sans laisser de chair. C'est un travail d'artiste pour un métier en voie de disparition.

« Si nous sommes une dizaine de bons bouchers à Paris c'est le maximum. Parce que la qualité coûte cher. Moi, par exemple, je n'achète pas d'animaux nourris à l'ensilage. Cette viande ne tient pas le frigo. Elle se borde, elle pisse la flotte… ça ne vaut rien. »

« Une bonne viande, c'est une bête d'éleveur, pas de laitier. Elle doit être bien nourrie et aimée. De l'herbe et du foin, voilà ce qu'il faut aux vaches. Une fois l'animal abattu, « il faut laisser rassir la viande en frigo pendant quatre semaines, ça développe le goût. »

« La demande mondiale va exploser. Il va falloir produire de la viande, toujours plus de viande à base de soja et de maïs transgénique. L'élevage intensif nous emmène dans le mur. »

Extrait du portrait d'un boucher parisien paru au journal Ouest France le 21 octobre 2011

Dans le texte, le boucher parle « d'une viande qui ne tient pas le frigo. Elle se borde, elle pisse la flotte »…

1. Indiquez 3 raisons pour lesquelles un bon professionnel doit réaliser un désossage « à blanc ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Hugo dans son article dit qu'il exerce « un métier d'artiste ». Êtes-vous d'accord ? Expliquez pourquoi.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Ce boucher indique aussi que son métier est en voie de disparition. Êtes-vous d'accord avec son constat ? Détaillez et argumentez votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. A votre avis, pour quelles raisons la viande « pisse la flotte » ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Le texte indique « Une bonne viande, c'est une bête d'éleveur, pas de laitier ».

5. Que veut dire le boucher lorsqu'il parle « d'une bête d'éleveur, pas de laitier » ?

.....

.....

.....

.....

6. Citez deux races allaitantes et deux races laitières :

- Races allaitantes :
  - .....
  - .....
- Races laitières :
  - .....
  - .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dans le texte, Hugo explique « qu'il faut laisser rassir la viande en frigo pendant quatre semaines, ça développe le goût ». Cette opération très importante agit sur la structure musculaire, mais aussi sur des pertes de poids.

7. En quelques lignes, expliquez ces différents phénomènes et leurs conséquences.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

8. Notre boucher donne un avis négatif sur l'élevage intensif. Enumérez ci-dessous les causes de ce jugement négatif.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.