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

Corrigé

1ERE PARTIE

Un jeune boucher titulaire du BP Boucher, décide de reprendre la boucherie d'un village de la région suite à un départ à la retraite. Pour le travail du bœuf, il hésite entre deux races, sachant qu'il peut s'approvisionner chez des éleveurs en race limousine ou race charolaise.

Question n°1 : Complétez le tableau ci-dessous pour l'aider dans son choix.

(7 points) 0,5/réponse

	Charolaise	Limousine
Rendement à l'abattage	***Environ 55% à 60%***	***Environ 58% à 60%***
Poids des carcasses	***450kg et +***	***Plus légère_400kg***
Etat d'engraissement	***Moyen 3***	***Plutôt faible 2***
Grosseur des os	***Grosseur moyenne à élevée***	***Os fins***
Conservation	***Bonne***	***Bonne***
Tendreté/ qualité	***Grain persillé***	***Grain fin***
Couleur de la viande	***Viande plus claire***	***Rouge vif***

Question n°2 : Citez les quatre sortes de graisse rencontrées au niveau des carcasses de bovins adultes.

(4 points)

La graisse de couverture. *La graisse intermusculaire.*
La graisse interne. *La graisse intramusculaire*.

Question n°3 : Au plan réglementaire, les carcasses de bovins adultes sont classées entre autre par rapport à leur quantité de graisse :

(6,5 points)

a) Indiquez comment se définit ce classement :

(1,5 point)

Ce classement se définit par l'attribution d'un chiffre allant de <u>1à 5</u>.

b) Pour chaque classe, trouvez l'adjectif qualificatif correspondant :

(5 points)

1) <u>Très faible</u>
2) <u>Faible</u> (<u>peu couvert)</u>
3) Moyen (<u>couvert</u>)
4) <u>Fort</u> (gras) Muscles couverts mais encore visibles au niveau des épaules et des cuisses.
5) <u>Très fort</u> Toute la carcasse est recouverte de gras les muscles et les côtes sont infiltrés.

Question n°4 : La maturation est une phase post-mortem importante, connue des professionnels de la viande.

(6 points)

a)Donnez une définition de la maturation *(2 points):*
Temps indispensable à l'obtention de qualités organoleptiques recherchées (flaveur, tendreté, couleur...) Pendant ce phénomène purement chimique (enzyme) on observe une dégradation régulière des principaux composants du muscle grâce à l'action conjuguée du temps et de la température. En fonction de l'espèce de l'animal, une à deux semaines dans des bonnes conditions de conservation en réfrigération.

b) Durant cette phase de maturation, que se passe-t-il au niveau : des fibres musculaires ? *(2 points)*
Les fibres musculaires se lézardent, se dégradent. Les stries Z se fissurent de façon régulière et constante, la viande s'attendrit, évolution du goût.

c) Au tissu conjonctif ? *(2 points)*
Le tissu conjonctif musculaire (collagène, élastine) ne subit aucune détérioration, aucune maturation…

Réseau National des sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

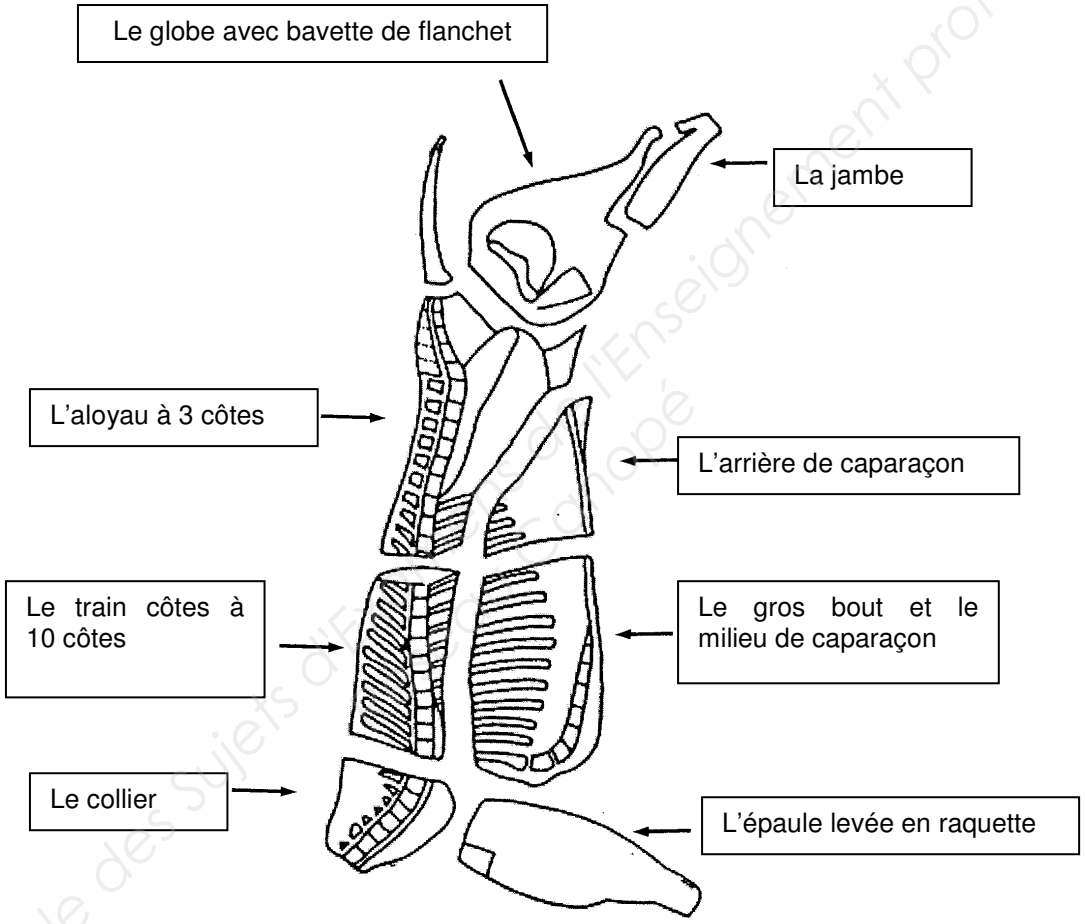
Question n°5 : Classez la carcasse issue d'une catégorie génisse en fonction des critères indiqués:

(1,5 point)

Catégorie génisse	***E***
Excellente conformation	***E***
Etat d'engraissement moyen	***3***

Question n°6 : Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf schématisés ci-dessous :

(4 points)- 0,5 point par bonne réponse



Question n°7 : Pour avoir l'autorisation d'être le fournisseur de la cantine scolaire de la commune, il convient de respecter une réglementation sanitaire, mentionnez 2 étapes de cette procédure.

(2 points)

Faire une demande à la préfecture, à l'attention de la direction départementale cohésion sociale protection des populations.
Respecter toutes les obligations.
(Respecter les températures réglementaires de livraison etc.)
+4 °C pour les viandes préparées
+3 °C pour les abats

Question n°8 : Le jeune boucher décide d'acheter un véhicule pour la livraison de cette cantine. Indiquez la législation en vigueur.

(1 point)

Simplement un véhicule isotherme si le trajet est inférieur à 80 km.
Si plus de 80 km, véhicule frigorifique (production de froid) est obligatoire.

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'Enseignement professionnel Réseau Canopé

Question n°9 : A partir d'une découpe de gros d'un ½ veau, nommez les parties correspondantes à l'aide du tableau ci-dessous.

(8 points)

Nomenclature	Définition des bases et des limites anatomiques
Exemple : Carré traité	Carré de côte filet +1ère + secondes + Dessus de côtes
Pan simple	Le cuisseau avec carré traité
Basse simple	½ veau moins le pan
Le cuisseau	Membre postérieur
Collet ou collier	Région cervicale (7vertèbres)
épaule	Membre antérieur
La poitrine	Partie de l'abdomen et du thorax (7 sternèbres et 13 côtes partie inférieure
La longe	Carré de côtes filet + flanchet
Carré raccourci	Côtes premières+côtes secondes+ dessus de côtes

2ème partie

Question n°1 : De quel croisement est née la race Blonde d'Aquitaine ?

(6 points)

La blonde d'Aquitaine est née de la fusion entre ***la Garonnaise, la Quercy et la Blonde des Pyrénées.***

Question n°2 : Citez les critères qui permettent de produire avec facilité cette race.

***(16 points** = 4x4 points**)** 2 points par critère, 2 points par argumentation*

Facilité d'adaptation climatique.
Bonne longévité.
Vêlages sans problème.
Grande docilité.

<u>Argumentez vos réponses</u>.

***Facilité d'adaptation climatique** : rusticité, résistante aux grandes variations de température.*

***Bonne longévité** : les vaches adultes gardent une bonne valeur marchande après plusieurs vêlages*

***Vêlages sans problème**. : Peu d'assistance et peu de césariennes.*

***Grande docilité**. Animaux faciles à conduire en élevage.*

<u>Toutes réponses pertinentes et argumentées seront appréciées par le jury.</u>

Question n°3 : A partir des éléments du texte et de votre expérience professionnelle, repérez le terme qui qualifie une viande de qualité supérieure. Développez votre réponse.

***(7 points)** 3 points pour le terme, 4 points pour le développement*

Le Label Rouge.

Question n°4 : L'auteur énonce que le goût de la viande est lié à l'absence de gras. Dans un développement d'une dizaine de lignes, indiquez ce que vous pensez de cette affirmation.

(11 points)

<u>Toutes réponses pertinentes et argumentées seront appréciées par le jury</u>.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

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.