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 :

Brevet Professionnel BOUCHER

Epreuve : E.3 Technologie et sciences

Sous épreuve : U31 – Technologie

Ponctuelle écrite - Durée : 2h00

Coefficient : 4

Session 2014

Le sujet se compose de 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8. 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.

1ère partie : 40 points Coefficient 2

2ème partie : 40 points Coefficient 2

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1ère 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.

	Charolaise	Limousine
Rendement à l'abattage		
Poids des carcasses		
Etat d'engraissement		
Grosseur des os		
Conservation		
Tendreté/ qualité		
Couleur de la viande		

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

- ……..
- ……..
- ……..
- ……..

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

a) Indiquez comment se définit ce classement :

……

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

- ……
- ……
- ……
- ……
- ……

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

a) Donnez une définition de la maturation :

……

……

……

Durant cette phase de maturation, que se passe-t-il :

b) Au niveau des fibres musculaires ?

……

……

……

c) Au niveau du tissu conjonctif ?

……

……

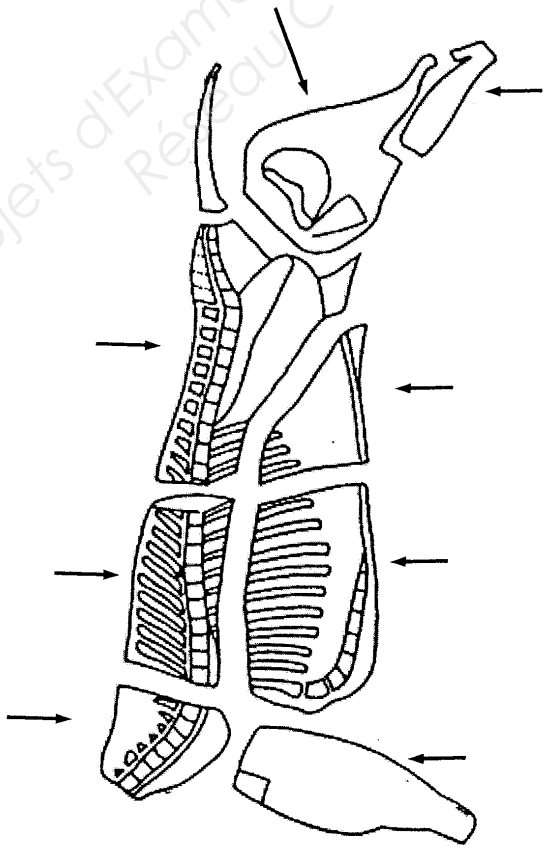
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement professionnel
Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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

Catégorie génisse	
Excellente conformation	
Etat d'engraissement moyen	

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



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

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 :

- ……
- ……..

Question n°8 : Le jeune boucher décide d'acheter un véhicule pour la livraison de cette cantine : indiquez la législation en vigueur. (2 exemples)

- ……...
- ……...

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.

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2ème partie

Annexe n°1

Une race pas comme les autres

Née de la fusion entre la Garonnaise, la Quercy et la Blonde des Pyrénées, la Blonde D'Aquitaine affirme depuis trente ans une présence prépondérante dans le cheptel français et international. Élevée aujourd'hui sur cinq continents, elle comptabilise sur le territoire national plus de 400 000 animaux, dont 35 000 environ inscrits dans son herd-book.

Facile à produire, elle fait le bonheur des professionnels avec une grande facilité d'adaptation climatique, une bonne longévité, des vêlages sans problème et une grande docilité.

Rentable par sa très bonne vitesse de croissance, d'un rendement de 65 à 70 % à l'abattage, elle reste fort appréciée des bouchers qui constatent 75 % de viande nette et 60 % de viande à cuisson rapide.

De plus, elle se prête facilement à l'extension de découpe, et reste très appréciée des consommateurs par son goût, son absence de gras, sa tendreté.

Distribuée sous le label Rouge « Bœuf Blond d'Aquitaine », elle est génétiquement maigre et s'avère donc pour sa consommation excellente pour la santé.

Polyvalente, cette blonde charnue se retrouve dans toutes les productions : veaux de boucherie, veaux sous la mère, jeunes bovins, broutards, génisses de boucherie, vaches de réforme, bœufs, en race pure comme en croisement.

Son programme de sélection affiche une grande variété de géniteurs capable de répondre aux attentes les plus diverses des éleveurs.

Une station nationale de la race est ouverte à Casteljaloux dans le Lot et Garonne (47) permettant sa sélection, avec l'organisation de trois ventes aux enchères annuelles très fréquentées par des acheteurs venus du monde entier.

La boucherie Française – octobre 2012

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

A partir de l'annexe n°1 et de vos connaissances, répondez aux questions suivantes :

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

……

……

……

……

Question n°2 : Indiquez et argumentez 4 critères qui permettent de produire avec facilité cette race. Argumentez vos réponses.

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Question n°3 : A partir des éléments de l'annexe n°1 « Une race pas comme les autres » et de votre expérience professionnelle, repérez le terme qui qualifie une viande de qualité supérieure. Développez votre réponse.

……

……

……

……

……

……

……

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.

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

……

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.