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

BP Boucher

E.3 Technologie et sciences, U31 - Technologie

Session 2015 • Code sujet : **12LP43** • Durée : **2h00** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Technologie bouchère et connaissance de la viande** (16 questions) **Page 3**

2. **Viandes élaborées et conseil à la clientèle** (5 questions) **Page 9**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2015/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2015 - 1-Sujet.pdf

1. Technologie bouchère et connaissance de la viande

Cette partie porte sur la filière viande et les connaissances technologiques utiles au métier de boucher. Elle évalue les connaissances sur les races, l'évolution et la conservation de la viande, le classement des carcasses, les morceaux, la réglementation et les principes de cuisson.

Étude des principales races

Question 1.1. À l'aide du tableau, citez les trois aptitudes selon lesquelles les races bovines sont classées et donnez deux exemples de race pour chaque aptitude.

Les races bovines sont classées selon leur aptitude dominante : production de viande, production laitière ou aptitude mixte. Les races mixtes produisent à la fois du lait et de la viande. Plusieurs exemples sont possibles ; ceux du tableau sont des races couramment citées.

Aptitude	Exemples de races
Bouchère	Charolaise, Limousine
Laitière	Prim'Holstein, Montbéliarde
Mixte	Normande, Simmental

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bouchère : Charolaise, Limousine. Laitière : Prim'Holstein, Montbéliarde. Mixte : Normande, Simmental.

Question 1.2. Citez le terme employé pour définir « un animal hyper développé ».

On appelle **culard** un animal présentant une hypertrophie musculaire d'origine génétique, particulièrement marquée à l'arrière-main. Le terme décrit ce caractère héréditaire, et non un animal simplement très musclé par son alimentation ou son activité. On parle aussi de double musculature.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Un animal hyper développé est dit **culard**.

Question 1.3. Donnez un exemple type de race bovine qui développe très souvent ce caractère génétique.

La race la plus classiquement citée pour le caractère culard est la **Blanc-Bleu-Belge**. Cette hypertrophie musculaire est d'origine génétique et s'observe notamment au niveau de la cuisse. D'autres races peuvent également présenter ce caractère, mais la Blanc-Bleu-Belge constitue l'exemple type attendu.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La race Blanc-Bleu-Belge.

Évolution de la viande

Question 2.1. À l'aide du tableau, citez les trois états de l'évolution de la viande et précisez la durée après l'abattage correspondant à chacun.

Le tableau associe la phase pantelante au délai de 2 à 3 heures, puis la rigidité cadavérique et enfin la maturation. La viande est encore chaude au début, avant l'installation de la rigidité. La maturation commence après la rigidité et se poursuit au froid.

État	Durée après l'abattage
Phase pantelante, viande chaude	Environ 2 à 3 heures
Rigidité cadavérique	Dans les heures qui suivent l'abattage
Maturation	Après 24 heures

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Phase pantelante : 2 à 3 heures. Puis rigidité cadavérique, suivie de la maturation après 24 heures.

Question 2.2. Donnez la définition de la maturation et justifiez votre réponse.

La maturation est l'évolution de la viande après la rigidité cadavérique, pendant une conservation contrôlée au froid. Les enzymes des muscles dégradent progressivement certaines protéines : la viande s'attendrit et ses qualités gustatives s'améliorent. C'est pourquoi la viande ne doit pas être consommée immédiatement après l'abattage. La maturation justifie donc le délai nécessaire pour obtenir une viande plus tendre et de meilleure qualité gustative.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La maturation est l'attendrissement enzymatique de la viande après la rigidité cadavérique, qui améliore sa tendreté et ses qualités gustatives.

Question 2.3. Citez trois facteurs qui favorisent la putréfaction.

La putréfaction est favorisée par des conditions qui permettent aux micro-organismes de se multiplier et de dégrader la viande. Trois facteurs pertinents sont :

- Une température de conservation trop élevée.
- Une humidité importante.
- Une contamination microbienne, favorisée par un manque d'hygiène.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Température élevée, humidité importante et contamination microbienne.

Classement des carcasses

Question 3.1. Pour chacun des trois classements présentés, nommez le type de carcasse correspondant, puis donnez la signification des lettres et des chiffres. Le signe égal correspond au milieu de classe.

Le classement associe la catégorie de carcasse, la conformation et l'état d'engraissement. Les lettres de conformation suivent l'échelle EUROP, de E (excellente) à P (médiocre). Les chiffres d'engraissement vont de 1 (très faible) à 5 (très important). La lettre L identifie l'agneau ; E désigne une femelle bovine n'ayant pas vêlé.

Classement	Type de carcasse	Signification
3. R=. 2.	Bovin adulte	3 : catégorie ; R : bonne conformation ; 2 : engraissement faible.
L. O=.3.	Agneau	L : agneau ; O : conformation moyenne ; 3 : engraissement moyen.
E. U=.2.	Femelle bovine non vêlée	E : catégorie ; U : très bonne conformation ; 2 : engraissement faible.

✓ RÉPONSE À RETENIR

3-R-2 : bovin adulte, conformation R, engraissement 2. L-O-3 : agneau, conformation O, engraissement 3. E-U-2 : femelle non vêlée, conformation U, engraissement 2.

Question 3.2. Citez deux lieux d'observation de l'âge d'une carcasse bovine adulte.

L'âge d'une carcasse bovine adulte peut être estimé en observant la dentition, notamment l'usure et le remplacement des incisives. Il s'apprécie aussi grâce à l'ossification du squelette, en particulier au niveau des cartilages des vertèbres ou du sternum. Ces deux observations sont des lieux d'examen différents et permettent d'évaluer la maturité de l'animal.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La dentition et les cartilages du sternum ou des vertèbres.

Dessiccation

Question 4. À l'aide du tableau, indiquez deux facteurs propres au produit viande et deux facteurs propres au stockage qui influent sur la dessiccation.

La dessiccation est la perte d'eau à la surface de la viande. Elle dépend de caractéristiques du produit, notamment de la surface exposée et de la protection par la graisse, ainsi que des conditions de stockage. Une circulation d'air importante et une humidité relative faible accélèrent le dessèchement.

Facteurs propres à la viande	Facteurs propres au stockage
Surface exposée ; couverture graisseuse.	Vitesse de circulation de l'air ; humidité relative.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande : surface exposée, couverture graisseuse. Stockage : circulation de l'air, humidité relative.

Notions de pH

Question 5.1. Donnez la signification des lettres de l'abréviation pH.

En technologie alimentaire, pH signifie **potentiel hydrogène**. Cette grandeur renseigne sur l'acidité ou la basicité d'un milieu. Dans la viande, le pH évolue après l'abattage et influe notamment sur la couleur, la qualité et la conservation. Ici, il suffit de développer l'abréviation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

pH : potentiel hydrogène.

Question 5.2. Complétez le tableau en indiquant, pour chaque situation ante mortem, le pH voisin de la viande et les conséquences post mortem.

Un stress aigu avant l'abattage peut provoquer une acidification rapide : la viande est pâle, molle et exsudative (PSE). Dans des conditions normales, le pH final est proche de 5,5 à 5,7. Après un épuisement prolongé, les réserves énergétiques sont faibles et le pH reste élevé ; la viande devient sombre, ferme et sèche (DFD).

Situation ante mortem	pH voisin de	Conséquence post mortem
Mauvais transport, animaux stressés	5,5	Viande pâle, molle et exsudative (PSE).
Bon transport, animaux reposés et non stressés	5,5 à 5,7	Viande de qualité normale.
Animaux fatigués, animaux de réforme, mauvais transport	Supérieur à 6	Viande sombre, ferme et sèche (DFD), moins bonne conservation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Stress aigu : pH voisin de 5,5, viande PSE. Conditions normales : pH 5,5 à 5,7. Épuisement : pH supérieur à 6, viande DFD.

Coupes de gros et demi-gros

Question 6.1. Précisez les morceaux qui composent le carré de côtes, la basse et la longe dans les coupes de demi-gros ou de détail d'une carcasse de veau.

Les noms désignent les principales pièces issues des coupes de veau. Le carré rassemble les côtes ; la basse comprend les morceaux de la partie ventrale. La longe correspond aux pièces situées entre le carré et la cuisse. Les limites exactes de découpe peuvent varier selon la présentation commerciale, mais les morceaux principaux ci-dessous sont ceux à retenir.

Coupe	Morceaux principaux
Carré de côtes	Côtes découvertes, secondes et premières.
Basse de veau	Poitrine, tendron et flanchet.
Longe de veau	Filet, faux-filet et bavette d’aloyau.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Carré : côtes découvertes, secondes et premières. Basse : poitrine, tendron, flanchet. Longe : filet, faux-filet, bavette d’aloyau.

Question 6.2. Indiquez à quoi correspondent les appellations anatomiques et bouchères suivantes : le jumeau à pot-au-feu, le pilier du diaphragme, le gîte à la noix et le merlan.

Ces appellations relient un nom boucher à la localisation ou à la nature du muscle. Le jumeau à pot-au-feu est un morceau de l’épaule. Le pilier du diaphragme est commercialisé comme onglet. Le gîte à la noix est une pièce de la cuisse, située dans la région du gîte. Le merlan est un muscle allongé de la cuisse, prélevé près de la tranche.

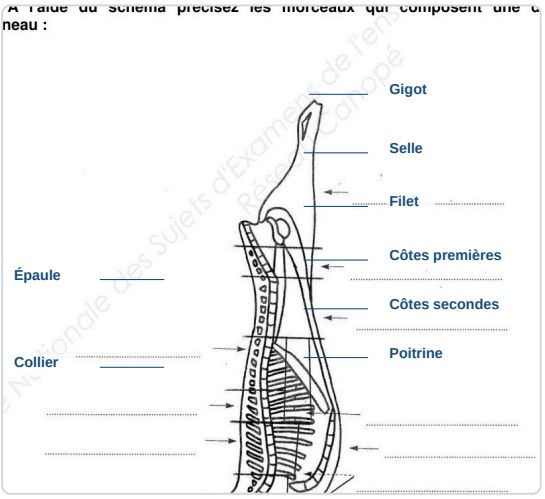
✓ RÉPONSE À RETENIR

Jumeau à pot-au-feu : épaule. Pilier du diaphragme : onglet. Gîte à la noix : morceau de cuisse. Merlan : muscle allongé de la cuisse.

Question 6.3. À l’aide du schéma, précisez les morceaux qui composent une demi-carcasse d’agneau.

Les principales pièces à identifier sur la demi-carcasse sont les morceaux de l’avant, du thorax et de l’arrière. Légendez le schéma en plaçant les noms à côté des flèches correspondantes : collier et épaule à l’avant, poitrine sous les côtes, côtes le long du dos, puis selle et gigot vers l’arrière.

Demi-carcasse d’agneau légendée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Collier, épaule, poitrine, côtes découvertes, côtes secondes, côtes premières, selle, filet et gigot.

Réglementation

Question 7. Faites la différence entre une fraude et une falsification en donnant un exemple concret pour chaque terme.

La **fraude** est une tromperie destinée à obtenir un avantage ou à contourner une règle. Par exemple, utiliser une balance truquée pour facturer un poids supérieur au poids réel. La **falsification** consiste à modifier le produit, sa composition ou sa présentation de façon trompeuse. Par exemple, ajouter une autre viande à un haché vendu comme pur bœuf sans le signaler.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fraude : balance truquée. Falsification : composition d'un haché modifiée sans l'indiquer.

Cuisson des viandes

Question 8.1. En tenant compte des schémas, complétez le tableau : indiquez les trois principes de cuisson dans la première colonne, puis une méthode de cuisson et un exemple de morceau dans la troisième colonne.

Le premier schéma montre des échanges dirigés vers la viande : c'est la concentration. Le deuxième associe des échanges entrants et sortants : c'est la cuisson mixte. Le troisième montre une diffusion des sucs vers l'extérieur : c'est l'expansion. Plusieurs méthodes et morceaux conviennent ; voici un exemple pour chaque principe.

Principe	Méthode de cuisson	Exemple de morceau
Concentration	Griller	Steak ou côte de bœuf
Cuisson mixte	Braiser	Joue de bœuf
Expansion	Pocher à départ à froid	Gîte ou paleron

✓ RÉPONSE À RETENIR

Concentration : griller, steak. Mixte : braiser, joue. Expansion : pocher à froid, gîte.

2. Viandes élaborées et conseil à la clientèle

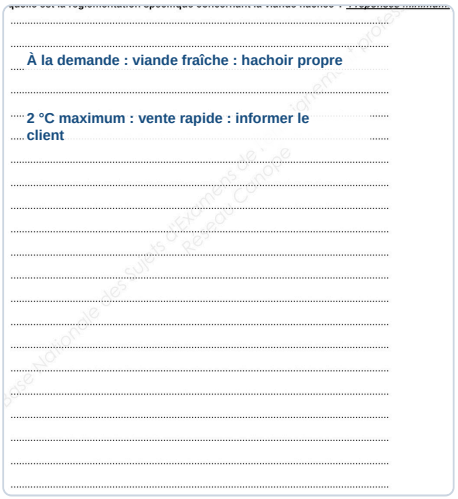
Cette partie s'appuie sur un article consacré à la progression des ventes de viandes élaborées et aux évolutions des habitudes de consommation. Les questions portent sur la réglementation et la sensibilité de la viande hachée, les conseils au client, les causes de consommation et la promotion des morceaux à cuisson longue.

Réglementation de la viande hachée

Question 1. Dans une boucherie traditionnelle, indiquez la réglementation spécifique concernant la viande hachée. Donnez au minimum quatre réponses.

En boucherie traditionnelle, la viande hachée se prépare à la demande, avec de la viande fraîche et un matériel propre. Elle est maintenue à une température maximale de 2 °C et vendue rapidement, en principe le jour de sa préparation. Le boucher limite les manipulations et évite toute contamination croisée. Il indique clairement l'espèce et la composition du produit, et rappelle au client les conditions de conservation et de consommation.

Réglementation de la viande hachée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Hachage à la demande, viande fraîche, hachoir propre, conservation à 2 °C maximum et vente rapide. Informer le client sur l'espèce et la composition.

Sensibilité de la viande hachée

Question 2. Expliquez pourquoi la viande hachée est un produit plus sensible qu'un morceau non haché. Donnez au minimum deux réponses.

Le hachage augmente fortement la surface de viande exposée à l'air et aux contaminations. Les microbes présents à la surface des morceaux peuvent être répartis dans toute la masse. Le passage au hachoir et les manipulations créent aussi des risques de contamination croisée si le matériel est mal nettoyé. La viande hachée s'altère donc plus vite qu'un morceau entier et nécessite une conservation rigoureuse au froid.

Sensibilité de la viande hachée

2 réponses minimum.

Surface exposée accrue : microbes répartis dans la masse

Manipulations et hachoir : risque de contamination accru

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le hachage expose davantage la viande et répartit les microbes dans toute la masse. Les manipulations et le matériel peuvent aussi la contaminer.

Conseils au client

Question 3. Quels conseils donneriez-vous à un client qui achète de la viande hachée ? Donnez au minimum deux réponses.

Pour préserver la qualité et limiter les risques sanitaires, conseillez au client de :

1. transporter la viande au froid, idéalement dans un sac isotherme, puis de la réfrigérer sans délai ;
2. la consommer rapidement et respecter les indications de conservation ;
3. la cuire suffisamment à cœur, notamment pour les personnes fragiles ;
4. ne pas recongeler un produit décongelé.

Conseils au client

Sac isotherme : réfrigérer sans délai : consommer rapidement

Cuire à cœur : ne pas recongeler après décongélation

✓ RÉPONSE À RETENIR

Transporter et conserver au froid, consommer rapidement, cuire à cœur et ne pas recongeler un produit décongelé.

Évolution de la consommation

Question 4. En vous aidant du texte, de l'actualité et de vos connaissances, donnez d'autres causes de l'augmentation de la consommation des produits élaborés, en dehors du fait que les jeunes générations cuisinent moins. Donnez au minimum deux réponses.

L'article souligne la praticité, le positionnement prix, l'innovation et l'attrait de la nouveauté. D'autres facteurs peuvent aussi expliquer le succès des produits élaborés : ils réduisent le temps de préparation, offrent des recettes variées et des formats prêts à cuisiner. Les portions adaptées aux petits foyers, les promotions et la facilité d'emploi répondent aux attentes de consommateurs pressés. Ces produits peuvent également séduire par leur présentation et leur disponibilité en magasin.

Causes de l'essor des produits élaborés

Gain de temps : prix attractifs : innovation et nouveauté

Recettes variées : formats pratiques : promotions

✓ RÉPONSE À RETENIR

Praticité et gain de temps, prix attractifs, innovation, variété, formats adaptés et promotions.

Promotion des morceaux à cuisson longue

Question 5. Que pourriez-vous mettre en place ou conseiller à votre clientèle pour promouvoir la vente de morceaux de viande à cuisson longue dans une boucherie traditionnelle ? Donnez au minimum quatre réponses.

Pour promouvoir ces morceaux, il faut rendre leur préparation simple et attrayante. Proposer des recettes faciles et préciser les temps de cuisson. Expliquer les méthodes adaptées, comme la cuisson en cocotte ou à mijoter, et valoriser leur goût ainsi que leur prix. La boucherie peut aussi préparer des portions, afficher des idées de menus ou faire déguster un plat cuisiné pour faire découvrir ces morceaux.

Promotion des morceaux à cuisson longue

Recettes faciles : temps et conseils de cuisson

Prix et goût : portions : dégustation d'un plat

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposer recettes, temps et conseils de cuisson, valoriser le prix et le goût, préparer des portions et organiser des dégustations.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2015)

Bilan de l'épreuve : Épreuve écrite du BP Boucher, session 2015, code 12LP43, durée 2h00, coefficient 4. Les deux parties valent chacune 40 points et ont chacune un coefficient 2. La première traite de technologie bouchère et de connaissance de la viande ; la seconde s'appuie sur un article sur les viandes élaborées. L'épreuve évalue les connaissances techniques et leur mobilisation en situation professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La maturation est l'évolution post mortem de la viande après la rigidité cadavérique, qui contribue à améliorer ses qualités.
- Le classement des carcasses présenté associe des lettres à la conformation et des chiffres à l'état d'engraissement.
- Les conditions ante mortem influencent le pH de la viande et ses conséquences post mortem.
- Le hachage augmente la surface exposée et peut répartir dans la masse les contaminations présentes en surface.

Points de vigilance & attentes du jury

- Associez précisément chaque état d'évolution de la viande à sa durée après l'abattage.
- Dans la question sur la dessiccation, distinguez les facteurs propres à la viande de ceux propres au stockage.
- Appuyez-vous sur les schémas pour identifier les morceaux d'agneau et les principes de cuisson.
- Respectez les nombres minimaux de réponses indiqués pour les questions de la deuxième partie.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser la réponse sur le pH de la viande ?

Pour chacune des trois situations ante mortem, indiquez le pH voisin demandé puis les conséquences post mortem. Distinguez les animaux stressés, ceux transportés dans de bonnes conditions et les animaux fatigués ou de réforme.

Q : Pourquoi la viande hachée est-elle plus sensible qu'un morceau entier ?

Le hachage augmente la surface exposée et peut répartir dans la masse les micro-organismes présents en surface. La maîtrise de l'hygiène, du froid et des délais est donc particulièrement importante pour ce produit.

Q : Comment gérer le temps pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et comporte deux parties de 40 points chacune. Répartissez le temps entre les deux parties, prévoyez du temps pour les tableaux et les schémas, puis vérifiez que toutes les questions ont reçu une réponse.

Q : Que faut-il prendre en compte pour répondre aux questions illustrées ?

Observez attentivement les schémas et les repères avant de nommer les éléments. Dans le tableau de cuisson, renseignez les principes, une méthode et un morceau ; pour l'agneau, identifiez les morceaux indiqués par les flèches.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U31 - Technologie/2015/BP Boucher - U31 - Technologie - Session 2015 - 1-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

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.