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'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Brevet Professionnel BOUCHER

Epreuve : E.3 Technologie et sciences

Sous épreuve : U31 – Technologie

Ponctuelle écrite : Durée : 2h00

Coefficient : 4

Session 2015

Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13. 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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1ère partie

La filière viande est un ensemble de professionnels concerné de près ou de loin au produit « viande ». Chaque intervenant à son niveau s'engage à assurer le bien-être de l'animal, à garantir la traçabilité, à contrôler la salubrité, à appliquer la réglementation, à maîtriser la conservation des produits carnés. Le boucher doit posséder les connaissances techniques et technologiques pour travailler et commercialiser les différentes espèces de viande.
Toutes ces actions combinées assurent « la meilleure garantie de qualité » du produit viande aux consommateurs.

1. Etude des principales races.

La France possède à ce jour, le plus important cheptel bovin d'Europe.

1.1. Les races bovines sont classées selon leurs aptitudes. A l'aide du tableau, citez les 3 aptitudes et donnez 2 exemples de race pour chaque aptitude.

APTITUDES	EXEMPLES
.....	▪ ..... ▪ .....
.....	▪ ..... ▪ .....
.....	▪ ..... ▪ .....

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

.....

1.3. Donnez un exemple type d'une race bovine qui développe très souvent ce caractère génétique :

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. L'évolution de la viande

2.1. A l'aide du tableau ci-dessous, citez 3 états de l'évolution de la viande et précisez la durée après abattage.

Etats	Durée après l'abattage
Vivant	
	2 à 3 heures après l'abattage.
Rigidité cadavérique	
	Après 24 heures

2.2. Donnez la définition de la maturation. Justifiez votre réponse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2.3. Citez trois facteurs qui favorisent la putréfaction :

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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Le classement carcasse des gros et jeunes bovins et des ovins à l'abattoir.
3.1. Ci-dessous, il y a 3 exemples du classement de la carcasse à l'abattoir.
Dans un premier temps, nommez le type de carcasse à laquelle correspond le classement. Puis dans un deuxième temps, donnez la signification des lettres et des chiffres.

Classement : 3. R=. 2.	
Type de carcasse :	
3.	
R =	▪ (le signe = correspond au milieu de classe)
2	
Classement : L. O=.3.	
Type de carcasse :	
L.	
O =	▪ (le signe = correspond au milieu de classe)
3	
Classement : E. U=.2.	
Type de carcasse :	
E.	
U =	▪ (le signe = correspond au milieu de classe)
2	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Citez 2 lieux d'observation de l'âge d'une carcasse bovine adulte.

•……

•……

4. La dessiccation.

A l'aide du tableau suivant, indiquez quels sont les différents facteurs qui influent la dessiccation. (2 facteurs propres au produit viande et 2 facteurs propres au stockage).

Facteurs propres à la viande	Facteurs propres au stockage

5. Les notions du pH.

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

……

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5.2. Le pH d'une viande est un élément déterminant pour la qualité du produit viande.

Complétez le tableau suivant :

Causes ante mortem	Le pH est voisin de :	Conséquences post mortem
Mauvais transport. Animaux stressés.	.....	
Bonnes conditions de transport Animaux non fatigués non stressés	.....	
Animaux fatigués. Animaux de réforme Mauvais transport.	.....	

6. Les coupes de gros et demi gros

6.1. Précisez les morceaux qui composent les coupes de demi-gros ou de détail d'une carcasse de veau :

Le carré de côtes : .....

.....

La basse de veau : .....

.....

La longe de veau : .....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

6.2. Indiquez ce à quoi correspond ces appellations anatomiques et bouchères.

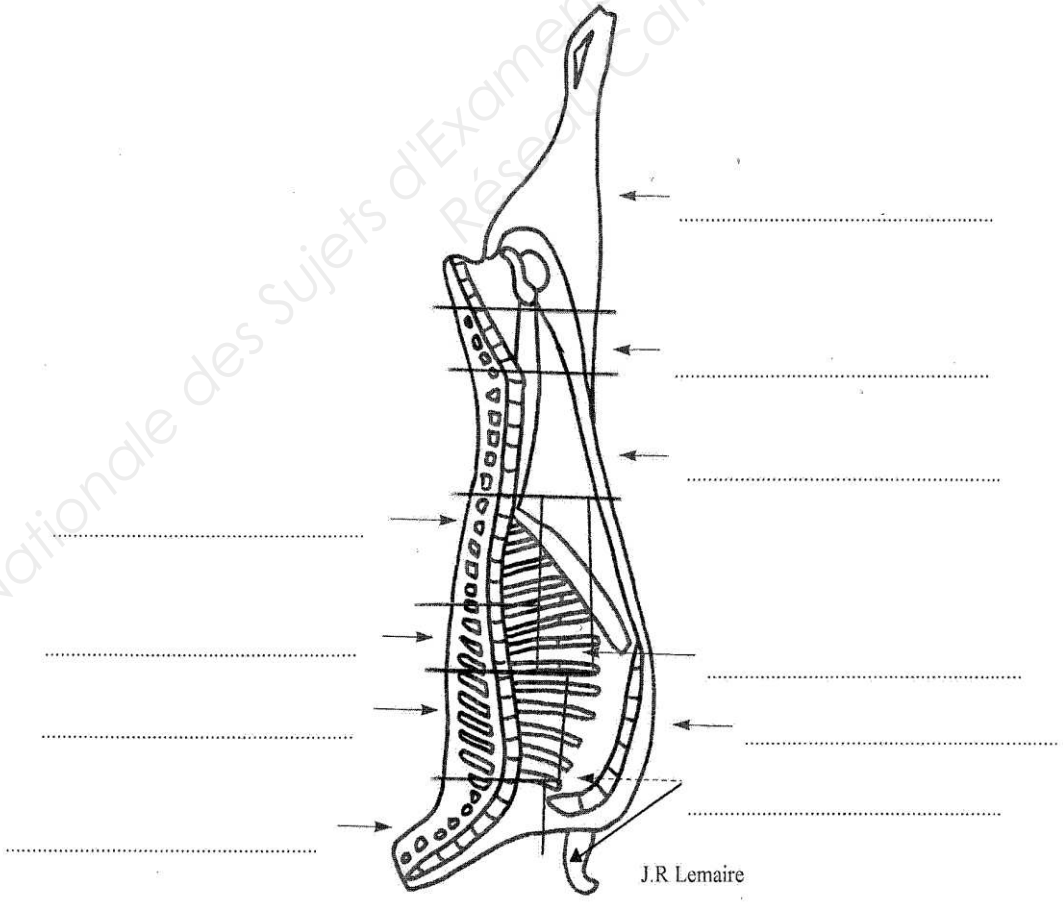
Le jumeau à pot au feu :.....

Le pilier du diaphragme :.....

Le gîte à la noix : .....

Le merlan : .....

6.3. A l'aide du schéma précisez les morceaux qui composent une demi-carcasse d'agneau :



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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7. La réglementation.

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

Une fraude : .....

.....

.....

Une falsification : .....

.....

.....

.....

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

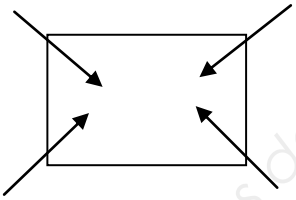
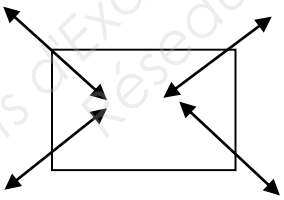
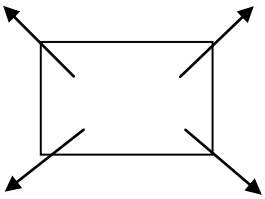
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8. La cuisson des viandes.

8.1. A l'aide du tableau suivant complétez en tenant compte des schémas :

Dans la première colonne, indiquer les 3 principes de cuisson.

Dans la troisième colonne, donner une méthode de cuisson et un exemple de morceau.

PRINCIPES DE CUISSON	**SCHEMA**	
....		Méthode cuisson : ..... Morceau : .....
....		Méthode cuisson : ..... Morceau : .....
....		Méthode cuisson : ..... Morceau : .....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2ème partie

Les viandes élaborées se portent de mieux en mieux

Les points clefs

En 2010, les produits élaborés tirent toujours le marché de la viande avec + 3,9 % en valeur et + 3,2 % en volume, contre – 0,9 % en valeur et – 17 % en volume pour les non élaborés. Ils représentent 28,2 % en valeur et 32,5 % en volume total viande.

La viande hachée et la saucisserie fraîches représentent plus de 60 % de ce marché en volume et en valeur et sont en augmentation constante.

Les produits cuisinés progressent le plus vite (+16,1 % en valeur et + 21,6 % en volume). Ils satisfont les attentes des consommateurs en terme de nouveauté et praticité.

Les baisses remarquées des brochettes et des plateaux grill sont surtout liées à un été 2010 moins ensoleillé.

Les ventes de produits élaborés continuent de croître en valeur et en volume, contrairement à la boucherie traditionnelle. Un effet de l'innovation et de politiques de tarifs agressives.

Tout n'est pas perdu pour la filière viande. Si la consommation en boucherie traditionnelle continue de fléchir, confirmant un phénomène de société engagé depuis trois décennies, le dynamisme des produits élaborés redonne de l'optimisme. A l'exception des brochettes et des plateaux grill, en retrait conjoncturel lié à un été pluvieux, tous les segments des élaborés sont orientés à la hausse. Comme les années précédentes. *« En 2010, on ne remarque pas d'évolution structurelle marquante. Ce marché s'inscrit dans un mouvement global de consommation qui privilégie la praticité et le positionnement prix. Les jeunes générations se portent davantage sur les élaborés, car elles ne cuisinent plus autant qu'avant, rappelle Denis Lerouge, responsable des études chez Interbev. Et dans la filière viande, toutes les innovations se concentrent par définition sur les produits élaborés, grâce aux investissements des entreprises pour innover et pour susciter l'envie de consommer.*

6,2 Mrd €

Le CA des viandes élaborées
croit en valeur (+3,9%) et en volume (3,2%)

Données 2010,
Evolution versus 2009
Source : TNS Kantar Worldpanel-Interbev

Source : LSA Hors série Mars 2011

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. Dans les points clefs, on remarque que la viande hachée et la saucisse fraîche représentent 60% du marché des produits élaborés. Dans une boucherie traditionnelle, quelle est la réglementation spécifique concernant la viande hachée ? *4 réponses minimum.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Pourquoi la viande hachée est un produit plus « sensible » qu'un morceau non haché ?

2 réponses minimum.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Quels conseils donneriez-vous au client qui achète de la viande hachée ?

2 réponses minimum.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. Mr Denis Lerouge, interrogé dans l'article dit « Les jeunes générations [...] ne cuisinent plus autant qu'avant ». En vous aidant du texte, de l'actualité et bien sûr de vos connaissances, donnez d'autres causes de l'augmentation de la consommation des produits élaborés. *2 réponses minimum*.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Que pourriez-vous mettre en place ou donner comme conseil à votre clientèle pour promouvoir la vente de morceaux de viande de cuisson longue dans une boucherie traditionnelle ? *4 réponses minimum.*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.