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 :

Bibliothèque des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau Canopé

Brevet Professionnel BOUCHER

Épreuve : E.3 TECHNOLOGIE ET SCIENCES

Sous épreuve : U31 - technologie

Durée : 2 h 00

Coefficient : 4

Session 2017

Le sujet se compose de 10 pages, numérotées de 1/10 à 10/10

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 CE CADRE

1ère PARTIE

Votre employeur, Monsieur LEBOUCHER Loïc, vous demande de l'accompagner chez son éleveur de gros bovin de race Parthenaise pour acheter une bête :

Question n°1 : étude des races

1.1 Citer et définir les différentes aptitudes des bovins adultes :

1.2 Compléter le tableau suivant, en citant les caractéristiques de la race Parthenaise :

La Parthenaise	
Couleur de robe	
Berceau d'élevage	
Poids vif (donner une fourchette)	
Rendement carcasse (donner une fourchette)	
aptitude	

Son choix fait, Monsieur LEBOUCHER fait transporter l'animal à l'abattoir de Montville à 12 Kms de l'exploitation agricole.

Question n°2 : Normes sanitaires et préventives avant l'abattage

2.1 Citer la réglementation et l'incidence du transport des animaux vivants sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes. (6 réponses attendues).

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Question n°3 : L'abattage et ses conséquences

3.1 Citer 4 opérations liées à l'abattage en précisant les risques sanitaires prédominants.

Opération d'abattage	Risques sanitaires

3.2 Définir le phénomène et l'incidence sur le produit viande du « cryochoc » :

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Question n°4 : l'évolution du pH

4.1 Donner la définition de pH en boucherie.

_____

_____

4.2 Définir l'évolution du pH, de l'animal vivant à la commercialisation :

- Animal vivant : _____

- Après abattage : _____

- A la maturation : _____

A la réception, vous constatez le marquage suivant sur la carcasse : DU3

Question n°5 : l'appréciation et l'identification des carcasses

5.1 D'après les critères de la réglementation concernant la classification (S) EUROP, expliquer ce marquage :

- D : _____

- U : _____

- 3 :_____

5.2 Citer les points à observer sur une carcasse pour définir son état d'engraissement .

Tissus adipeux	Exemple
Graisses intramusculaires	Persillé de l'entrecôte

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Votre employeur vous demande de réaliser le rendement sur une carcasse :

Question n°6 : les rendements

6.1 Citer et définir les trois principaux rendements utilisés en boucherie :

6.2 À partir du tableau de référence, ci-dessous, réaliser les rendements de votre carcasse (2 chiffres après la virgule, sans arrondir) :

Présentation	Etat	Poids
Bovin entier	Avant l'abattage	620 Kg
carcasse	carcasse chaude carcasse froide avant découpe après découpe	340Kg 332 Kg 324 Kg 258 Kg
Viande	Morceaux à cuisson rapide Morceaux à cuisson lente total des ventes	130 Kg 126 Kg

Rendement	Calcul
1. Rendement carcasse	
2. Rendement commercialisable	
3. Rendement commercialisé	

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Parmi vos pertes de poids, une partie s'explique par la dessiccation.

6.3 Définir la dessiccation.

6.4 Enumérer des moyens techniques pour la limiter (4 minimum):

Lors de la transformation vous travaillez l'épaule :

Question 7 : Dénomination des morceaux et appellation anatomique

7.1 Compléter le tableau en indiquant les morceaux issus de la préparation de l'épaule :

Dénomination nationale	Appellation anatomique

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

7.2 Citer les différents os que vous aurez retirés lors de la préparation de cette épaule :
4 réponses attendues.

Lors de la commercialisation des morceaux issus de cette épaule, vous êtes amené à conseiller vos clients.

Question n°8 : la cuisson des viandes

Compléter le tableau suivant en indiquant pour chacun des morceaux le mode de cuisson ainsi que la méthode de cuisson adaptée :

Morceaux	Mode de cuisson	Méthode de cuisson
Jarret de bœuf avec os		
Côte de veau		
Gigot d'agneau		
Collier de bœuf en morceaux		
Faux filet		
Poire coupée en petit cube		
Rôtis de porc		

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2ème partie

Les produits halal sont devenus très présents dans les étals des supermarchés depuis quelques années. **Reconnaissance identitaire** ou **marketing de niche**, ils sont de plus en plus consommés avec **une croissance de plus de 10% par an** et un référencement grandissant.

Ce marché en pleine progression s'étend même aux non-musulmans puisque, pour certains les produits halal sont de meilleure qualité. Et en particulier la viande certifiée halal, qui aurait un goût différent de la viande « ordinaire ».Mais cela n'est pas forcément le cas, comme nous allons le voir dans les lignes qui suivent.

La viande halal, un élevage ordinaire dans des fermes ordinaires

Il n'y a en effet pas de réelle différence entre la viande halal et la viande « ordinaire » en ce qui concerne l'élevage. Il est seulement précisé dans les textes religieux qu'il ne faut **nourrir les bêtes qu'avec une alimentation non animale les jours précédant l'abattage**.

Cela aurait ainsi permis d'éviter l'emploi de farines d'origine animale pour nourrir les bêtes, interdites depuis l'an 2000 (souvenez-vous de la vache folle à l'orée des années 2000).Mais le fait est que la viande halal provient des mêmes fermes et des mêmes étables que les viandes « ordinaires ».Il est vrai que les textes ne précisent pas dans quelles conditions les bêtes doivent être élevées ni comment elles doivent être nourries. **La liberté est donc totale dans l'élevage.**

Le halal, quelle différence ?

C'est finalement **le mode d'abattage** qui crée LA différence entre une viande « ordinaire » et une viande halal. La bête doit être en effet abattue par un sacrificateur prononçant des paroles sacrées. Il faut également que la bête soit égorgée vivante avec la tête tournée vers La Mecque. Ces pratiques traditionnelles et religieuses n'ont donc **pas d'incidence gustative sur la viande.**

Enfin, il est souvent admis que la viande halal, contenant moins de sang à cause de son mode d'abattage, serait plus saine pour la santé. Mais cela n'a en fait jamais été certifié scientifiquement par une étude.

Rien ne remplace un élevage de qualité et un transport dans de bonnes conditions pour ce qui est de la qualité d'une viande.

Mais la viande halal ne pouvait rester longtemps l'apanage des grands groupes, des éleveurs proposent ainsi de plus en plus souvent de la viande de bonne qualité certifiée halal.

Il existe même à présent **de la viande halal certifiée biologique.** Mais cela demeure, pour l'heure, extrêmement marginal.

Il faut savoir également que beaucoup de produits halal ne sont pas réellement certifiés et que de nombreuses « fraudes » sont de plus en plus constatées. Mais c'est un autre sujet ….

*

Article, consoblog.com

Réseau Canopé

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Question n°1 : Différencier l'abattage dit traditionnel d'un abattage rituel.

Question n°2 : Identifier les risques sanitaires liés à l'abattage rituel.

Question n°3 : D'après votre expérience, êtes-vous d'accord avec la phrase suivante : « Rien ne remplace un élevage de qualité et un transport dans de bonnes conditions pour ce qui est de la qualité d'une viande. » ?

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Question n°4 : « ….certifiée biologique », que signifie cette mention, quels sont les critères de certifications ?

Question n°5 : Définir le terme « fraude », expliquer l'intérêt de telles pratiques dans le cas cité dans le texte, donner d'autres exemples de fraude.

Base Nationale des Sujets d'Examen 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.