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

Sciences appliquées à l'alimentation

Session 2004 • Code sujet : **33101 - U33** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Qualité organoleptique des produits carnés (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 4**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 5-Sujet.pdf

1. Qualité organoleptique des produits carnés

Le document présente les qualités organoleptiques des viandes et un schéma reliant couleur, jutosité, tendreté et flaveur à des facteurs tels que les pigments, le pH, l'eau, le collagène, les myofibrilles et les lipides. Le candidat doit définir ces qualités puis associer chacune aux sens stimulés selon le barème indiqué.

Question 4-1. Expliquer ce que l'on appelle les qualités organoleptiques des viandes.

« Organoleptique » désigne ce qui est perçu par les organes des sens. Pour la viande, il s'agit donc de ses caractéristiques perceptibles, par exemple lorsqu'on la regarde ou qu'on la déguste.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les qualités organoleptiques sont les caractéristiques de la viande perceptibles par les organes sensoriels.

Question 4-2. Relever les quatre qualités organoleptiques des viandes et préciser le ou les sens stimulés lors de leur perception.

Qualité organoleptique	Sens stimulé(s)
Couleur	Vue
Jutosité	Vue, toucher ou goût
Tendreté	Toucher
Flaveur	Odorat et goût

Pour la jutosité, un seul des trois sens indiqués suffit. Pour la flaveur, l'odorat et le goût sont tous deux attendus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Couleur : vue ; jutosité : vue, toucher ou goût ; tendreté : toucher ; flaveur : odorat et goût.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, code 33101, unité U33, durée de deux heures et coefficient 3. La quatrième partie, notée sur 4,5 points, étudie les qualités organoleptiques des viandes à partir d'un schéma sur pigments, pH, eau, collagène, myofibrilles et lipides. Elle évalue leur définition et l'association de quatre qualités aux sens sollicités.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les qualités organoleptiques sont les caractéristiques d'une viande perceptibles par les organes sensoriels.
- La couleur est perçue par la vue.
- La jutosité peut être perçue par la vue, le toucher ou le goût, au choix.
- La tendreté mobilise le toucher; la flaveur mobilise obligatoirement l'odorat et le goût.

Points de vigilance & attentes du jury

- Définir les qualités organoleptiques en mentionnant la perception par les organes sensoriels.
- Citer les quatre qualités attendues : couleur, jutosité, tendreté et flaveur.
- Associer la couleur à la vue et la tendreté au toucher.
- Pour la flaveur, donner les deux sens attendus : odorat et goût.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment définir les qualités organoleptiques d'une viande ?

Ce sont les qualités ou caractéristiques de la viande perceptibles par les organes sensoriels. La définition doit donc relier les propriétés du produit à ce que les sens peuvent percevoir.

Q : Quels sens faut-il associer à la jutosité et à la flaveur ?

Pour la jutosité, le corrigé accepte une réponse au choix parmi la vue, le toucher et le goût. Pour la flaveur, il faut obligatoirement citer les deux sens : l'odorat et le goût.

Q : Combien de points vaut cette partie et quelle durée est indiquée pour l'épreuve ?

La quatrième partie sur les qualités organoleptiques vaut 4,5 points. La durée officielle de l'épreuve est de deux heures et son coefficient est 3.

Q : Comment les points sont-ils répartis pour les réponses de la question 4-2 ?

Le relevé des quatre qualités vaut 1 point, soit 0,25 point par qualité. L'identification des sens vaut 2,5 points, selon cinq éléments notés 0,5 point chacun.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 5-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.