Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

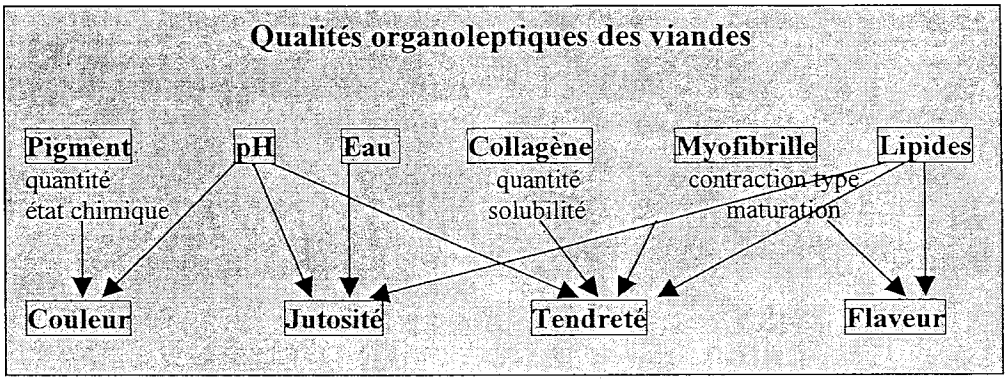
Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

4ème partie : Qualité organoleptique des produits carnés (4,5 points)

Questions à partir du document : qualités organoleptiques des viandes :



La cuisine collective juin-juillet 1995

4-1 Expliquer ce qu'on appelle qualités organoleptiques des viandes :

Ce sont toutes les qualités ou caractéristique de la viande perceptibles par les organes sensoriels. **1 point**

4-2 Relever les quatre qualités organoleptiques en précisant le ou (les) sens stimulé(s) lors de la perception :

Qualités organoleptiques	Sens stimulés
- couleur	*- vue*
- jutosité	*- (1 réponse au choix) vue, toucher, goût*
- tendreté	*- toucher*
- flaveur	*- odorat – goût (2 réponses obligatoires)*

4 x 0,25 point = 1 point

5 x 0,5 = 2,5 points

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.