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

Sciences appliquées à l’alimentation U33

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire** (1 question) **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 - 7-Sujet.pdf

1. Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire

Face aux inquiétudes liées à la maladie de la vache folle, aux farines animales et aux dioxines, les consommateurs s’appuient sur des signes de qualité et des sigles interprofessionnels. La partie porte sur la valorisation de la qualité des produits carnés.

Question 6-1. Citer deux sigles ou signes permettant de valoriser la qualité des produits carnés et préciser l’objectif de chacun.

Le corrigé propose plusieurs repères adaptés aux produits carnés. Le Label Rouge atteste un niveau de qualité supérieur. Le VBF garantit l’origine et la race de la viande bovine. Ces signes répondent aux inquiétudes des consommateurs en apportant des garanties distinctes : l’un porte sur le niveau de qualité, l’autre sur l’origine et la race. Deux exemples suffisent pour répondre à la question.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Label Rouge : niveau de qualité supérieur. VBF : origine et race de la viande bovine garanties.

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

Bilan de l'épreuve : Ce corrigé du BP Boucher, session 2004, concerne l'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation U33, code 33101, d'une durée de 2 heures et de coefficient 3. L'extrait traite des outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire. Il évalue la capacité à identifier des signes de qualité ou des sigles interprofessionnels et à expliquer leurs objectifs pour les produits carnés.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le Label Rouge garantit un niveau de qualité supérieur.
- Le CQC garantit la qualité des viandes de l'élevage à l'étal.
- Le VBF garantit l'origine et la race de la viande bovine.
- L'AOC exprime un lien intime entre une production et un terroir.

Points de vigilance & attentes du jury

- Citer deux signes ou sigles distincts adaptés à la valorisation des produits carnés.
- Associer à chaque signe ou sigle l'objectif correspondant.
- Distinguer les garanties de qualité, d'origine, de race et de lien au terroir.
- La question vaut 2 points, soit 1 point pour chacun des deux signes ou sigles présentés avec son objectif.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment présenter un signe de qualité dans cette question ?

Nommez le signe ou le sigle, puis indiquez clairement son objectif. Par exemple, le Label Rouge garantit un niveau de qualité supérieur. La réponse doit établir le lien entre chaque appellation citée et ce qu'elle garantit.

Q : Quelle différence faire entre le CQC et le VBF ?

Le CQC garantit la qualité des viandes de l'élevage à l'étal. Le VBF garantit l'origine et la race de la viande bovine. Il faut donc distinguer une garantie de qualité d'une garantie d'origine et de race.

Q : Comment gérer cette question et son barème ?

La question vaut 2 points, répartis en deux fois 1 point. Donnez deux signes ou sigles différents et précisez l'objectif de chacun. La correction est indicative, et le jury reste souverain dans son appréciation.

Q : Quels critères le jury prend-il en compte pour attribuer les points ?

Le corrigé attend deux signes ou sigles et l'objectif associé à chacun. Il donne comme exemples le Label Rouge, le CQC, le VBF, l'AOC et l'Agriculture biologique. La liste d'exemples n'exclut pas d'autres réponses pertinentes.

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 - 7-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.