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

		Session 2005	Code sujet : 144CB05
Examen : BP BOUCHER		**U32**	
Epreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	SUJET	1/10

Le candidat traitera la totalité des questions en répondant directement sur les feuilles du sujet.

Organisation de l'organisme animal et évolution post-mortem des tissus animaux (17 points).

1° Les organismes animaux sont constitués de différents systèmes ou appareils. Relier par une flèche, chaque appareil et son rôle dans l'organisme. **(2,5 points)**

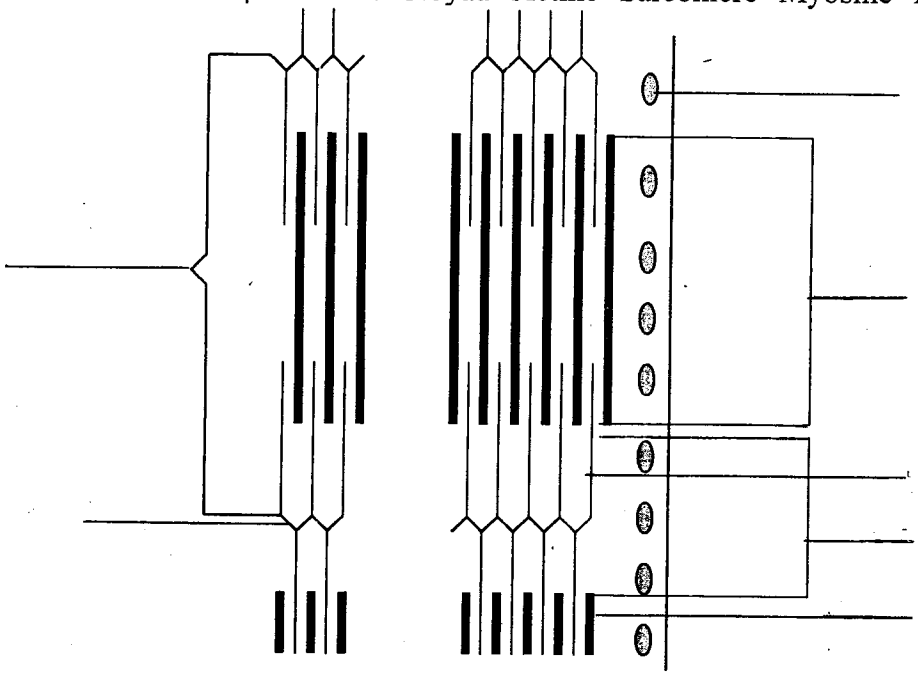
Nom des appareils ou systèmes	**Rôle dans l'organisme**
Appareil digestif	Permet l'oxygénation de l'organisme et les échanges gazeux entre l'air et le sang
Appareil locomoteur	Permet d'ordonner et de coordonner toutes les activités de l'organisme
Système nerveux	Permet de se déplacer
Appareil circulatoire	Permet de transformer et d'assimiler les aliments et les boissons
Appareil respiratoire	Permet la distribution des substances fournies par les appareils respiratoires

2° L'appareil locomoteur est constitué notamment d'os et de muscles. **(10,5 points)**

2.1. Deux sortes de muscles existent : les muscles striés et les muscles lisses. Indiquer la localisation et le rôle de chacun d'eux.

Muscles	Localisation	Rôle (un exemple)
Striés		
Lisses		

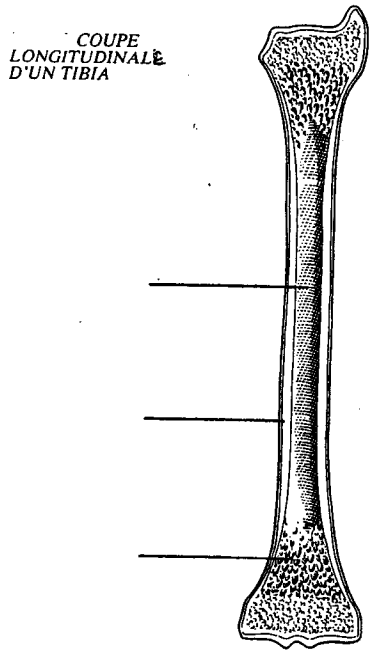
2.2. Compléter le schéma ci-dessous à l'aide des mots de la liste suivante :
Strie Z--Disque sombre--Noyau--Actine--Sarcomère--Myosine--Disque clair.



(D'après Biologie et Physiologie cellulaire chez Hermann)

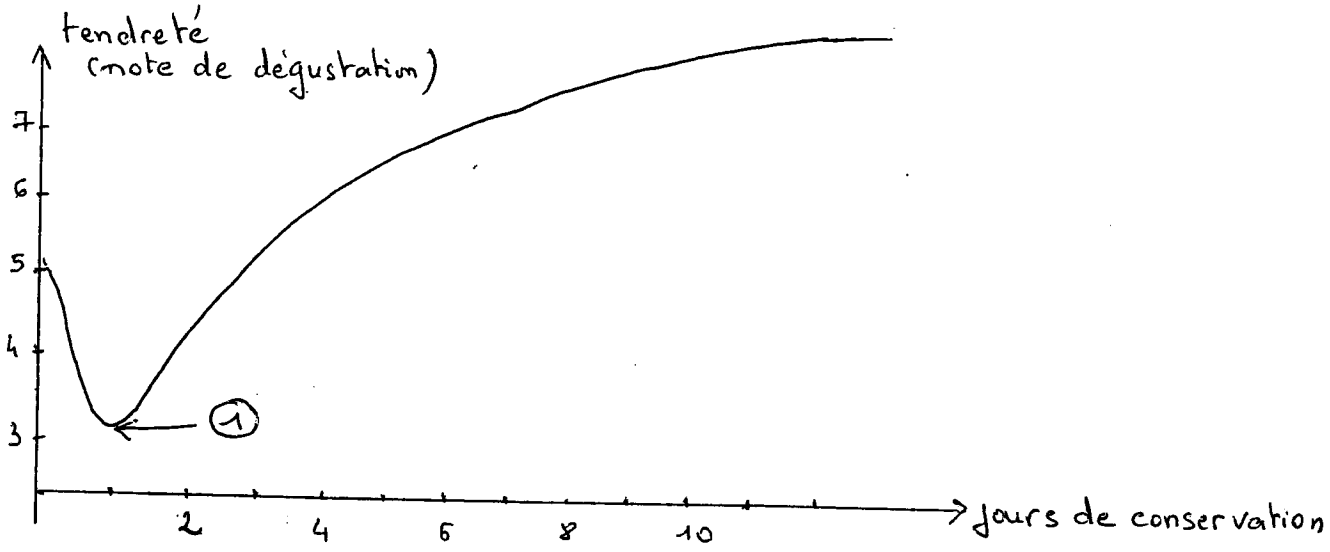
Coupe longitudinale d'un muscle

2.3. Légender le schéma de l'os ci-contre (3 légendes).
D'après : Connaissance du Corps humain de G. Marchal. Editions Epigones



3° Evolution post-mortem. **(4 points)**

3.1. Décrire la courbe montrant la variation des notes de tendreté à partir de la mort de l'animal en fonction du temps de conservation (plus la note est élevée, plus la viande est tendre) et donner une conclusion.



.....
.....
.....
.....

3.2. Expliquer à quoi correspond le phénomène observé en 1 .

.....

.....

3.3. Citer le facteur le plus influant pour la vitesse de maturation de la viande ?

.....

.....

Qualité sanitaire des produits carnés et équipements (24 points).

Vous devez élaborer des steaks hachés dans la boucherie où vous travaillez. Cette préparation présente des risques sanitaires de 2 types : risque pathogène et risque d'altération.

4° Compléter le tableau ci-dessous : **(6 points)**
- en définissant les termes : flore d'altération et flore pathogène.

- en donnant 3 exemples ou types de microorganismes pour chacune d'elles.

Flores	Définitions	Exemples ou types de microorganismes
Altération		- - -
Pathogène		- - -

5° La contamination **(4,5 points)**

5.1. Citer 3 vecteurs de contamination microbiologique de la viande lors de sa préparation (3 vecteurs d'origine différente exigés)

-

-

-

5.2. Citer 3 raisons qui rendent le steak haché microbiologiquement vulnérable.

-

-

-

6° Elaboration et consommation des steaks hachés. **(4,5 points)**

6.1. Associer à chaque étape de la fabrication du steack haché une règle à appliquer pour limiter le risque microbien.

Etapes de fabrication	**Règles**
Stockage de la viande	
Découpe en morceaux	
Hachage en machine	
Conditionnement puis emballage	

6.2. Citer deux précautions à prendre par vos clients pour leur éviter tout problème de toxi-infections alimentaires ?

7° Le sous-vide est un procédé de conservation très utilisé dans l'industrie de la viande car il en améliore la conservation. **(9 points)**

7.1. Préciser les effets sanitaires ou organoleptiques du sous-vide sur la viande (3 réponses attendues)

-

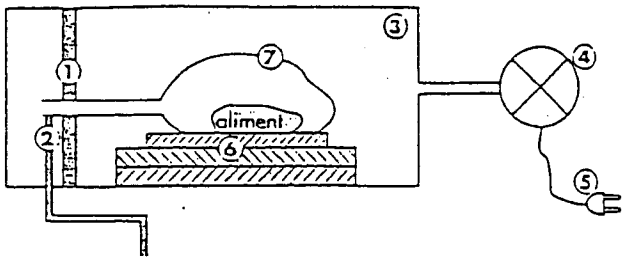
-

-

7.2. Indiquer et justifier la condition réglementaire de stockage associée au sous-vide.

7.3. Compléter le tableau en attribuant le n° correspondant à chaque organe du schéma.

Nom de l'organe	N°
Pompe à vide	
Chambre de mise sous vide	
Sac de conditionnement	
Barre de soudure	
Gicleur de réinjection de gaz	
Intercalaire de maintien	
Branchement électrique	



(source : sciences appliquées aux équipements « foucher »)

7.4. Préciser 2 conditions d'utilisation des poches pour une bonne mise sous-vide.

-

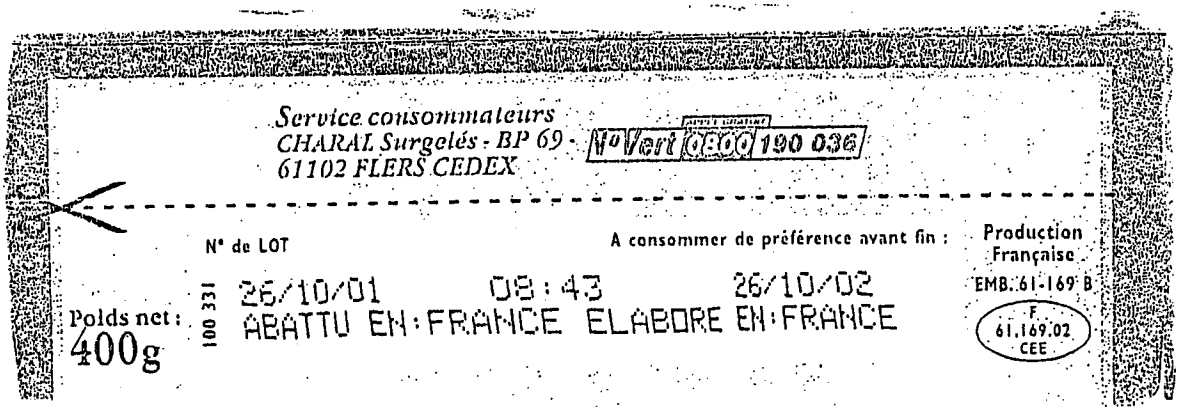
-

		Session 2005	Code sujet : 144CB05	
Examen : BP BOUCHER		**U32**		
Epreuve : Sciences appliquées à l'alimentation				
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	SUJET		7/10

Qualité nutritionnelle, valorisation et contrôle de qualité alimentaire (10 points).

8° Certains steacks sont commercialisés sous forme surgelée. Observer l'emballage joint. **(5,5 points)**





8.1. Nommer le label présent sur cet emballage.

8.2. L'éleveur pour bénéficier de ce label doit respecter des conditions. Dans quel document les conditions sont-elle réunies ?

8.3. Citer une autre certification officielle possible pour les produits carnés.

.....

8.4. Retrouver la marque de salubrité et expliquer chacune des informations y figurant (5 informations)

-

-

-

-

-

9° Citer 2 apports non-énergétiques nutritionnels spécifiques des produits carnés. (1 point)

-

-

10° Calculer la valeur énergétique d'un steack de 120 grammes (prendre les valeurs mentionnées sur l'emballage). (2 points)

11° Pour les consommateurs ci-dessous, indiquer la ration journalière recommandée en viande : (1,5 point)

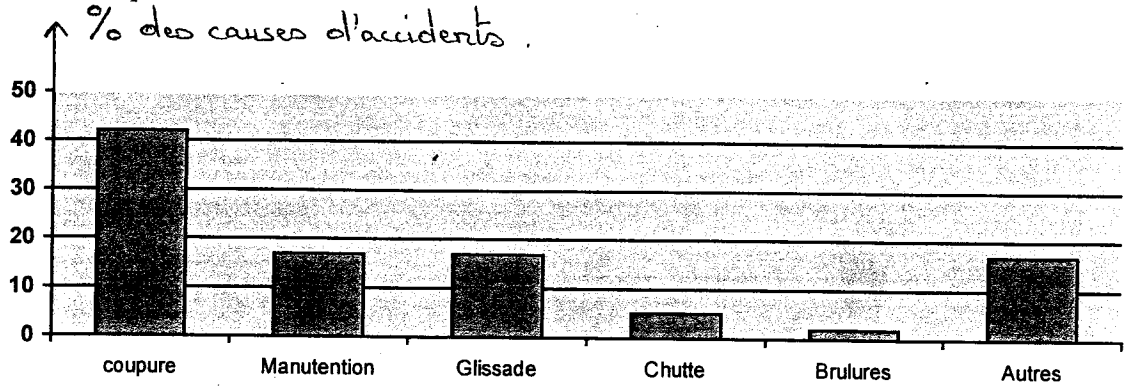
- adulte
- adolescent
- enfant de 5 ans

		Session 2005	Code sujet : 144CB05
Examen : BP BOUCHER		**U32**	
Epreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	SUJET	10/10

Sécurité en milieu professionnel. (9 points)

12° Les risques d'accidents du travail sont nombreux en boucherie. A partir du graphique ci-dessous,

Compléter le tableau



CPAM
année 2000

Nature du risque	Répartition en % des causes	Mesures collectives de prévention	Mesures individuelles de prévention
Manutention de charges lourdes			
Glissades et chutes			
Coupures			
Brûlures			

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.