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

ACADÉMIE DE RENNES		Session 2006	Code sujet : 192CB06	
Examen : BP BOUCHER		U32		
Epreuve : Sciences appliquées à l'alimentation				
Coefficient : 3	Durée : 2 heures	SUJET		1/11

1- ORGANISATION DE L'ORGANISME HUMAIN. 12 points

1.1 Les tissus de l'organisme.

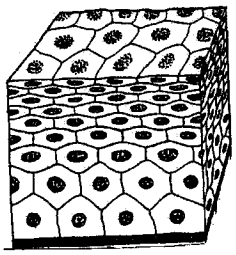
Le tissu constitue un niveau d'organisation des êtres vivants.

1.1.1 Donner la définition d'un tissu.

1.1.2 Différents tissus sont représentés ci-dessous, pour chacun d'eux :

- citer son nom
- donner son rôle principal dans l'organisme animal

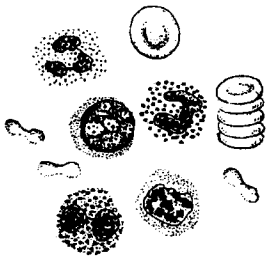
A



Nom : .....

Rôle : .....

B



Nom : .....

Rôle : .....

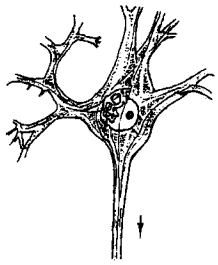
C



Nom : .....

Rôle : .....

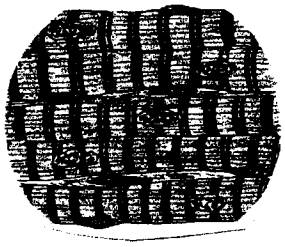
D



Nom : .....

Rôle : .....

E



Nom : .....

Rôle : .....

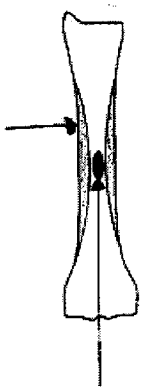
1.2 Le tissu osseux.

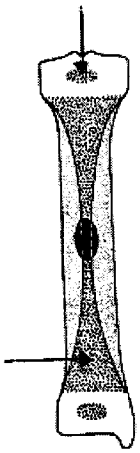
1.2.1 L'ossification se fait en plusieurs étapes. Attribuer à chaque schéma ci-dessous la, ou les, légendes qui conviennent.

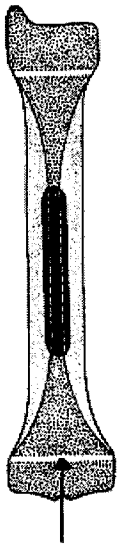
Replacer les numéros correspondants aux légendes sur les schémas:

N°	Légendes
1.	ossification périchondrale donnant ensuite le périoste.
2.	ébauche cartilagineuse.
3.	os diaphysaire.
4.	point d'ossification épiphysaire.
5.	centre d'ossification enchondrale se creusant ultérieurement d'une cavité médullaire.
6.	Cartilage de conjugaison produisant de l'os du côté diaphysaire.









1.2.2. Le tissu osseux comprend des cellules appelées ostéoclastes et des cellules appelées ostéoblastes.
Donner le rôle de chacune de ces catégories de cellules.

- Rôle des ostéoblastes : .....
  .....
  .....

- Rôle des ostéoclastes : .....
  .....
  .....

2 ÉVOLUTION POST-MORTEM. 8 points

2.1 <u>Compléter le tableau en précisant pour chaque phase après abattage d'un bœuf :</u>

- le délai nécessaire à l'apparition de la phase concernée
- 2 caractéristiques du muscle durant la phase concernée
- le nom de l'état correspondant

	Délai	Caractéristiques du muscle	État
Phase d'excitabilité musculaire		• •	
Phase de rigidité cadavérique		• •	
Phase de maturation		• •	

2.2. Répondre aux questions par vrai ou faux.

	Vrai	Faux
- la maturation est un moyen naturel d'attendrissage de la viande.	☐	☐
- lors de la maturation, des enzymes permettent le relâchement des liens établis entre les fibres musculaires.	☐	☐
- la maturation diminue la dureté de base due au collagène.	☐	☐
- des altérations bactériologiques limitent la durée de la maturation.	☐	☐
- pour les muscles à cuisson longue (forte teneur en collagène) la maturation n'est pas nécessaire.	☐	☐
- la jutosité d'une viande dépend de sa capacité à retenir l'eau après maturation.	☐	☐
- un bovin stressé avant abattage donnera une viande de couleur sombre	☐	☐

3 QUALITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS. 13 points

3.1 Vous travaillez dans une boucherie. La DSV , lors de sa dernière visite a demandé à votre employeur quels autocontrôles il avait mis en place pour se mettre en conformité avec la démarche HACCP.

3.1.1 Préciser la signification du sigle : DSV et donner le rôle de ce service.

.....

.....

.....

.....

.....

3.1.2 Définir le terme « autocontrôle » et en donner deux exemples (autres que les analyses microbiologiques).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3.1.3. Présenter la démarche HACCP en précisant la signification du sigle.

.....

.....

.....

.....

.....

3.2. Votre employeur explique qu'il fait faire des analyses microbiologiques régulièrement par un laboratoire.
Après avoir observé l'extrait de rapport ci-dessous, répondre au questionnaire.

RAPPORT D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

Dénomination/Marque **ROTI DE DINDE DUXELLE**

Date de fabrication/N°Lot 07/03/2005
DLC/DLUO
Fabricant/Code sanitaire
Lieu de prélèvement En découpe

PARAMETRES	CRITERES m	RESULTATS	CLASSEMENT m	3m	10m	1000m
Déterminations bactériologiques						
Salmonella *TRA 02/8-03/01* n/25g	Absence	Absence	X			
Staphylocoques à coagulase positive *A/F V 08-057-1* n/g	100	<100	X			
Conformes thermotolérants à 44°C *A/F V 08-060* n/g	10	<10	X			
Conformes à 30°C *A/F V 08-050* n/g	1000	<1000	X			
Anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C *NFXPV 08-061* n/g	30	<10	X			
Flore aérobie mésophile à 30°C *A/F V 08-051* n/g	300000	<1 00000	X			

Texte de référence : Arrêté ministériel du 21/12/79

Conclusion : .....

3.2.1. Expliquer à quoi correspond la colonne « critères ».

.....

.....

.....

3.2.2. Définir les termes suivants :

- Aérobie :

.....

.....

- Mésophile :

.....

.....

.....

3.2.3. Préciser quelle a été la conclusion donnée par le laboratoire concernant ce prélèvement et justifier votre réponse.

.....

.....

.....

3.3. Les staphylocoques recherchés dans l'analyse peuvent être à l'origine d'une TIA. Ils sont hébergés par un porteur sain.

3.3.1. Préciser la signification du sigle: TIA.

3.3.2. Définir l'expression : « porteur sain ».

3.3.3. Citer deux symptômes courants d'une TIA à staphylocoques.

- ---
- ---

3.3.4. Citer une mesure de prévention individuelle et une mesure de prévention collective pour empêcher la survenue d'une staphylococcie dans votre métier.

- mesure individuelle : ---
- mesure collective : ---

4.VALORISATION ET CONTRÔLE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE. 12 points

4.1. Traçabilité des produits :

A l'aide du texte ci-dessous et de vos connaissances, répondre aux questions.

4.1.1. Citer les 2 outils permettant la traçabilité des bovins.

Arzano : 22 bovins en quarantaine jusqu'à jeudi	2 outils permettant la traçabilité :
Des agents de la direction départementale des services vétérinaires du Finistère ont consigné mardi matin, à 9 h, 22 bovins appartenant à un éleveur d'Arzano, près de Quimperlé. Trois gendarmes ont encadré l'intervention. Leur propriétaire a jusqu'à jeudi matin pour fournir les résultats d'un test génétique prouvant l'origine des animaux et attestant de leur état sanitaire. Un premier contrôle avait déjà été effectué fin 2004. Une cinquantaine de bêtes n'offraient alors aucune assurance de traçabilité, l'éleveur ayant posé lui-même, et sans avis des services vétérinaires, les boucles identifiantes. Malgré une première demande, le propriétaire n'avait procédé à aucun test génétique. Hier matin, le troupeau a donc été emmené par camions et mis en quarantaine en attendant l'expiration du délai de 48 heures. Au-delà de cette limite, les bêtes seront abattues et incinérées. Source : *Article de Ouest France – Février 2005*	• •

4.1.2. Définir la notion de « traçabilité » au niveau des produits alimentaires.

4.1.3. Citer les 3 éléments principaux (ou étapes) de l'identification des bovins, à partir de la naissance du veau.

•

•

•

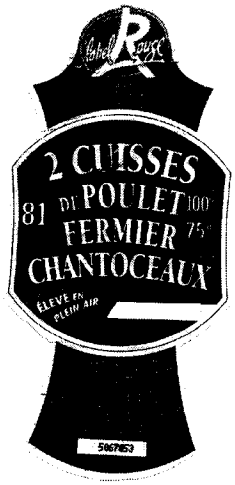
4.1.4. Le passeport d'un bovin comporte plusieurs informations le caractérisant.

- Citer 4 exemples de mentions figurant sur le passeport.

- Préciser à quels moments ce passeport est utilisé (2 réponses attendues).

4.2. Information, normalisation et certification.

4.2.1. Après avoir observé l'étiquette ci-dessous, citer la marque de la qualité qui y apparaît.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.2.2. Une seconde marque de la qualité est « l'A.O.C. ». Préciser la signification de ce sigle.

.....

.....

.....

4.2.3. Différencier ces 2 marques de la qualité au niveau de leurs critères d'attribution.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4.2.4. Citer 1 autre label qui peut être attribué aux produits alimentaires.

.....

5. HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES LOCAUX, SÉCURITÉ. 15 points

5.1. Efficacité des produits d'entretien.

« L'efficacité du nettoyage et de la désinfection dépend de l'attention portée aux différentes étapes de l'opération ». Il faut veiller en particulier au respect de quatre paramètres.

En vous aidant de la notice jointe en annexe 1, identifier et commenter chacun des quatres paramètres du nettoyage.

5.2. Vous venez de terminer la préparation de paupiettes. Vous devez maintenant entretenir votre plan de travail en acier inoxydable.

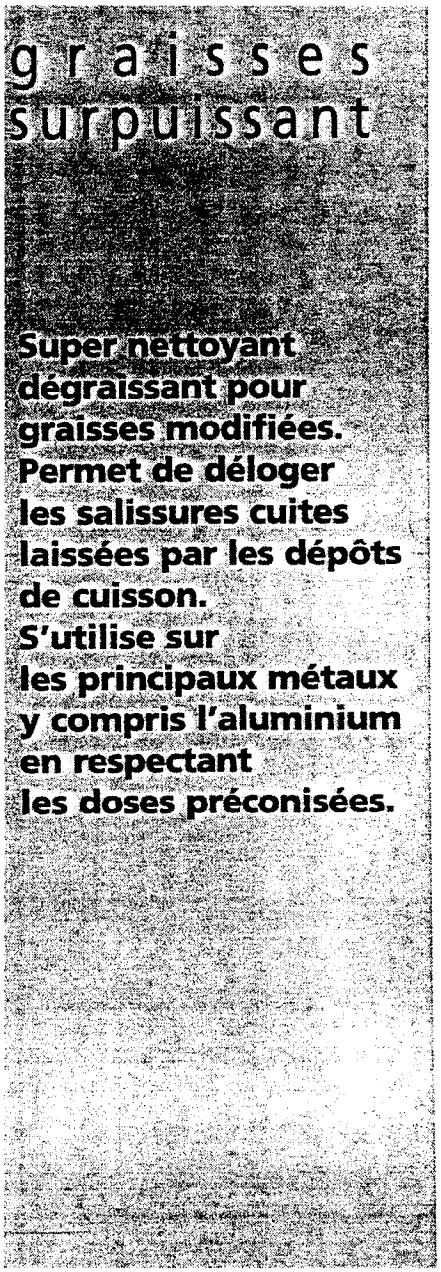
Enumérer les étapes de votre action et préciser le but de chacune d'elles.

5.3 Eléments de secourisme.

Votre collègue n'a pas bien affûté son couteau, il est obligé de forcer pour parer une pièce de viande. Soudain le couteau dérape et entaille profondément son avant-bras. La victime saigne abondamment.

Décrire les différentes étapes de votre intervention face à cette hémorragie. Plusieurs clients sont dans la boucherie.

ANNEXE 1



CONDITIONNEMENT

Bidon de 5 L
bouchon sécurité enfants
Réf. : 1330
Carton de 4 bidons

COMPOSITION

- Solvants
- Séquestrants
- Solvants d'agrumes
- Tensio-actifs
- Hydroxyde de sodium

Composition CEE	
Tensio-actifs amphotères	< 5%
Tensio-actifs non ioniques	< 5%
Acide éthylène diaminetétra-acétique (EDTA)	< 5%

PRECONISATIONS

- S'utilise manuellement (seau + tampon ou brosse) ou avec une centrale de dosage à pression ou non.
1) Dosages :
- Travaux d'entretien réguliers : 10 à 40 ml par litre d'eau.
- Travaux de nettoyage importants : 40 à 100 ml par litre d'eau.
Température recommandée : 25°C à 55°C.
2) Laisser un temps de contact d'environ 5 à 10 minutes.
Un brossage léger est recommandé pour faire pénétrer EXCEL GRAISSES SURPUISSANT.
3) Rincer les surfaces à l'eau chaude.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Liquide transparent mauve
Parfum : orange
pH concentré (25°C) : 11,0 - 11,5
Densité à 25°C : 1,017 - 1,023
Stable jusqu'à : + 70°C.

SECURITE LEGISLATION

Xi, Irritant

Biodégradabilité supérieure à 90%.
Contient de l'hydroxyde de sodium.
Inflammable.
Irritant pour les yeux et la peau.

Eviter le contact avec la peau et les yeux.
En cas de contact avec les yeux : laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (Arrêté du 5/04/91).
Fiche de données de sécurité gratuite par service DIESE au 08.36.05.00.99 sur Minitel ou écrire à votre fournisseur - Décret 92-1261 du 01/07/93.
La formule d'EXCEL GRAISSES SURPUISSANT est déposée aux centres anti-poisons de Paris, Lyon, Marseille.

Source : Extrait de fiche technique produit. « Argos »

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.