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 2008			3203-145CB05
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Sciences appliquées			E3 – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :	1/13

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

1ère partie
Organisation de l'organisme animal et évolution post-mortem

16 points

Le tissu osseux évolue au cours de la vie de l'animal.

1-1-Compléter les légendes manquantes sur le schéma suivant (figure 1).

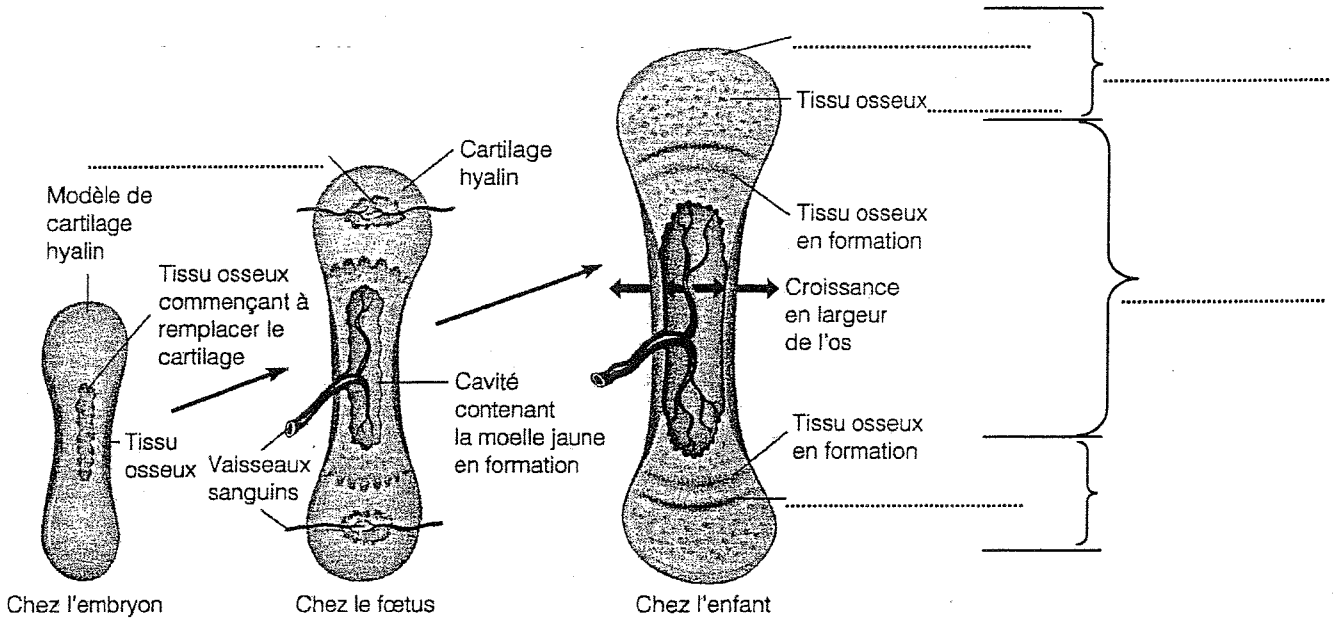


Figure 1 : Formation et croissance d'un os long

1-2-A partir du schéma ci-dessus (figure 1) et de vos connaissances, commenter l'évolution du tissu osseux au cours des différentes phases.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1-3- Compléter le tableau ci-après à partir des schémas proposés (Fig. 2).

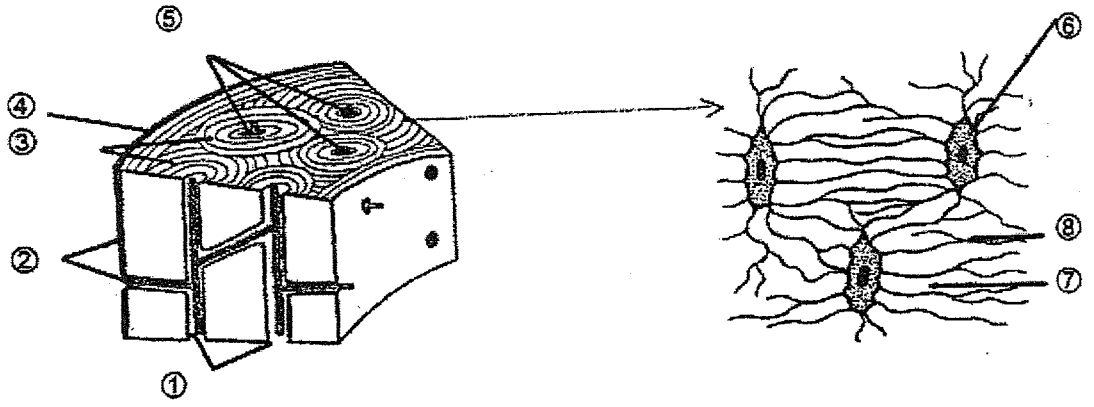


Schéma d'une portion d'os compact dans un os long.

Observation microscopique

S

Source : ORIA-RAFFIN. Ed Belin

Figure 2

Numéro	Légende
1	.....
2	.....
3	.....
4	.....
5	.....
6	.....
7	.....
8	.....

1-4-Avant d'être consommée, la viande passe par différents états. Nommer les trois états et préciser leurs caractéristiques.

État	Caractéristique
.....	.....
.....	.....
.....	.....

1-5-Préciser un rôle de l'acidification du muscle durant la maturation de la viande.

.....

.....

.....

.....

.....

2ème partie
Qualité nutritionnelle, organoleptique

14,5 points

Votre client M. Dupond doit suivre un régime pour améliorer son problème de surpoids. Il vous demande conseil.

2-1-A l'aide du tableau ci-dessous vous informant sur la composition nutritionnelle d'aliments carnés, placer au bon endroit les aliments suivants : rillettes, dinde, jambon.

Aliment Viande	Valeur énergétique en kJ pour 100 g d'aliment	Protides %	Lipides %	Pourcentage d'eau %
.....	.....	22	2	75
.....	.....	20	20	60
.....	.....	20	55	20
veau	.....	20	5	75

2-2-Calculer la quantité d'énergie apportée par 100g de chacune des viandes citées et compléter le tableau.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2-3-Sélectionner dans le tableau deux viandes que vous pouvez conseiller à votre client. Justifier votre réponse (deux réponses exigées).

.....

.....

Justifications :

.....

.....

.....

.....

.....

2-4-Indiquer à Monsieur Dupond deux modes de cuisson qui peuvent réduire le taux de matières grasses.

.....

.....

.....

2-5-Compléter le tableau ci-dessous :

- **Indiquer quatre critères de la qualité organoleptique des aliments**
- **Préciser pour chacun de ces critères l'organe sensoriel mis en jeu**

Critère de qualité organoleptique	Organe sensoriel
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

3ème partie
Microbiologie Appliquée

27,5 points

Dans le cadre de son activité, le boucher fabrique des paupiettes aux olives en utilisant une fiche de fabrication du GBPH Boucher (voir annexe 1).

3-1-Compléter le tableau suivant en indiquant pour chaque étape de fabrication un moyen de maîtrise.

Étapes a maîtriser	Moyens de maîtrise
1. Préparation préliminaire	.....
2. Assemblage / Préparation	.....
3. Stockage	.....
4. Exposition (mise en vente)	.....
5. Remise au client	.....

Ce tableau repose sur l'application de la méthode H.A.C.C.P.

3-2-Indiquer la signification du sigle H.A.C.C.P .

.....

.....

L'annexe 1 est extraite du GBPH Boucher.

3-3-Indiquer la signification du sigle GBPH.

.....

.....

La flore alimentaire désigne l'ensemble des micro-organismes présents dans un aliment.

3-4-Indiquer les trois types de flores microbiennes existantes.

.....

.....

.....

.....

Les causes de contamination peuvent être répertoriées selon la méthode des « 5M ».

3-5-Enumérer les « 5M » puis illustrer chaque « M » par un élément de contamination possible.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

La valse des salmonelles

Au menu d'un foyer pour personnes âgées : carottes râpées vinaigrette, escalopes de dinde avec du riz, fromage et crème renversée. Le lendemain, de nombreux résidents du foyer sont malades. Ils ont de la fièvre, des nausées, des douleurs abdominales, des diarrhées ou des vomissements. Le médecin, après analyses, confirme une toxi-infection alimentaire collective due à une salmonelle. Celui-ci explique que la salmonelle appelée aussi *Salmonella* vit dans les intestins des animaux. Elle peut être transmise à l'homme principalement par des aliments contaminés tels que les viandes, les volailles, les œufs, les crèmes, les coquillages qui ont été mal cuisinés ou mal conservés. Après enquête, l'origine de la toxi-infection a été découverte ; les responsables : les escalopes de dinde insuffisamment cuites. En effet, la salmonelle est capable de résister au moins 10 minutes à 80°C. D'où l'importance de bien faire cuire les volailles. Le médecin explique que les volailles sont des nids à micro-organismes et les élevages se réinfectent régulièrement. Des conditions d'abattage douteuses, un plan de travail mal entretenu, un couteau de découpe pas propre, un manque d'hygiène du personnel, une rupture de la chaîne du froid... sont autant de vecteurs contaminant. Et puis, il ne faut pas oublier que les salmonelles peuvent contaminer d'autres produits alimentaires chez le boucher. Il rappelle que les personnes âgées sont fragiles, car leur taux d'anticorps diminue avec les années. Une personne âgée peut mourir d'une diarrhée provoquée par une salmonelle, à cause de la déshydratation très rapide, passé un certain âge.

3-6-Indiquer l'origine des salmonelles.

.....

.....

.....

3-7-Citer cinq aliments à risque d'origine animale.

.....

.....

.....

.....

3-8-Indiquer deux symptômes de la salmonellose.

.....

.....

.....

Les salmonelles sont des bacilles aéro-anaérobies mésophiles.

3-9-Définir les termes « aéro-anaérobie » et « mésophile ».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3-10-Préciser la forme (la morphologie) des salmonelles.

.....

.....

3-11-Enoncer trois mesures prises lors du hachage de la viande pour éviter une contamination par les salmonelles.

.....

.....

.....

.....

4ème partie
Équipements professionnels et secourisme

12 points

4-1-Justifier la mise en place d'un plan de lutte contre les rongeurs dans les locaux professionnels.

.....

.....

.....

.....

A partir de vos connaissances et de l' annexe 2, répondre au questions suivantes.

4-2-Citer deux raisons justifiant le choix du produit.

.....

.....

.....

.....

4-3-Suggérer trois précautions d'utilisation ou de stockage de ce produit.

.....

.....

.....

4-4-Retrouver dans la fiche technique la solution proposée en cas d'ingestion du produit.

.....

.....

.....

.....

Un salarié d'une entreprise de boucherie se coupe profondément à l'aine en désossant un quartier de bœuf. Il saigne abondamment et semble sur le point de s'évanouir. Un collègue est S.S.T. et intervient pour lui porter assistance.

4-5-Définir le signe S.S.T..

.....

.....

.....

4-6-Compléter le tableau ci-dessous.

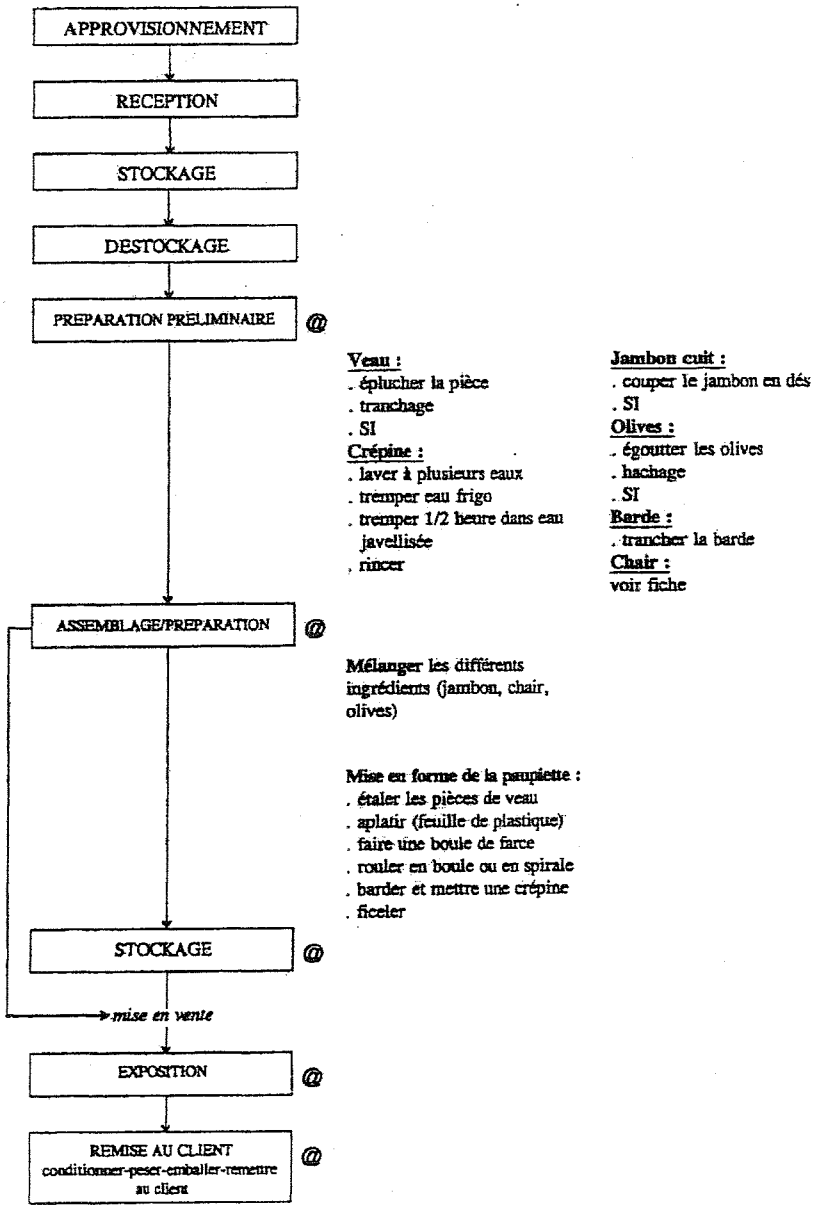
Actions à mener	Descriptif
Exemple ***Protéger***	*Exemple* • *se protéger (avec des gants par ex)* • *allonger la victime, lui parler* • *rechercher si risque persistant : machine, outils… et supprimer le risque*
Examiner	.....
Faire alerter	.....
Secourir	.....

ANNEXE 1

PAUPIETTES AUX OLIVES

Matières premières et ingrédients :

. Veau (40% minimum) . Barde . Talon de jambon cuit . Chair
. Olives dénoyautées . Crépine . Ficelle



ANNEXE 2

APA
ASSISTANCE ET PROTECTION ANTIPARASITAIRES
Agrément n° BR 00108

BRODITOP-PATE

RATICIDE ET SOURICIDE à 0,005 % de BRODIFACOUM + amérisant

BRODITOP-PÂTE associe le plus puissant des anticoagulants : le BRODIFACOUM à un support particulièrement appétant, de pâte fraîche huileuse et aromatisée.

BRODITOP-PÂTE est remarquablement efficace à très faible dose (une seule ingestion est généralement suffisante) sur l'ensemble des rongeurs : surmulots, rats noirs, souris..., y compris sur les souches de rongeurs résistantes aux anticoagulants traditionnels.
Sa D.L. 50 est de 0,26 mg /Kg p.v. Sur rats, et de 0,40 mg /Kg p.v. sur souris ; soit des quantités d'appâts très faibles à ingérer : 1,3 g pour un rat et 0,2 g pour une souris.

BRODITOP – PÂTE est proposé en sachets doses de 10 g facilitant ainsi la manipulation lors de la confection des postes d'appâtages, puis évitent la dispersion ultérieure par les rongeurs. Il contient un agent amérisant : le benzoate de dénatonium, qui diminue considérablement les risques d'ingestion par les enfants tout en restant, selon les spécialistes, indétectable par les rongeurs.

SPECIALITE EXCLUSIVEMENT RESERVEE AUX APPLICATEURS HYGIENISTES

☛ **MODE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI :**

Disposer les sachets doses en les protégeant, par poste de 10 à 40 g, sur le passage des rongeurs, uniquement dans les lieux et abris couverts, ainsi que dans leurs abords immédiats. Pour une meilleure préservation des sachets doses mais aussi pour une plus grande sécurité il est recommandé d'utiliser des postes d'appâtages.
Tenir les appâts hors de portée des enfants, à l'écart des aliments, y compris ceux des animaux.
Conserver uniquement dans le récipient d'origine, dans un endroit frais et bien ventilé.
Ne pas manger, ne pas boire ni fumer pendant l'utilisation. Ne pas toucher les appâts avec les mains.
En cas d'intoxication même par ingestion unique, il peut être nécessaire d'instaurer un traitement prolongé sur plusieurs mois, par la vitamine K1, sous contrôle médical.

☛ **CLASSEMENT :**

N : nocif **ANTIDOTE** : Vitamine K1

☛ **CONDITIONNEMENT** : Seaux de 5 Kg et 15 Kg

HOMOLOGATION N°2010593

Z.A. de Triévin - B.P. 9 - 29420 PLOUVORN - Tél. 02 98 61 04 34 - Fax 02 98 61 04 38 - Siret 383 197 639 00024
N.A.F. 747 Z - TVA : FR 48 383 197 639 - Agence : 44530 SEVERAC - Tél. 02 40 88 71 02 - Siret 383 197 639 00032

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.