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 2009			135-143BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			E3-B – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :1/12	

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous écrivez directement vos réponses aux emplacements prévus.
Vous devez rendre la totalité du document à la fin de l'épreuve, sans détacher les pages.

PARTIE 1 : ORGANISATION DE L'ORGANISME ANIMAL	16 points
PARTIE 2 : QUALITE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS CARNES	13 points
PARTIE 3 : MICROBIOLOGIE ET HYGIENE	15 points
PARTIE 4 : SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS	16 points
TOTAL DES POINTS	60 points

CRDP de l'académie de Caen

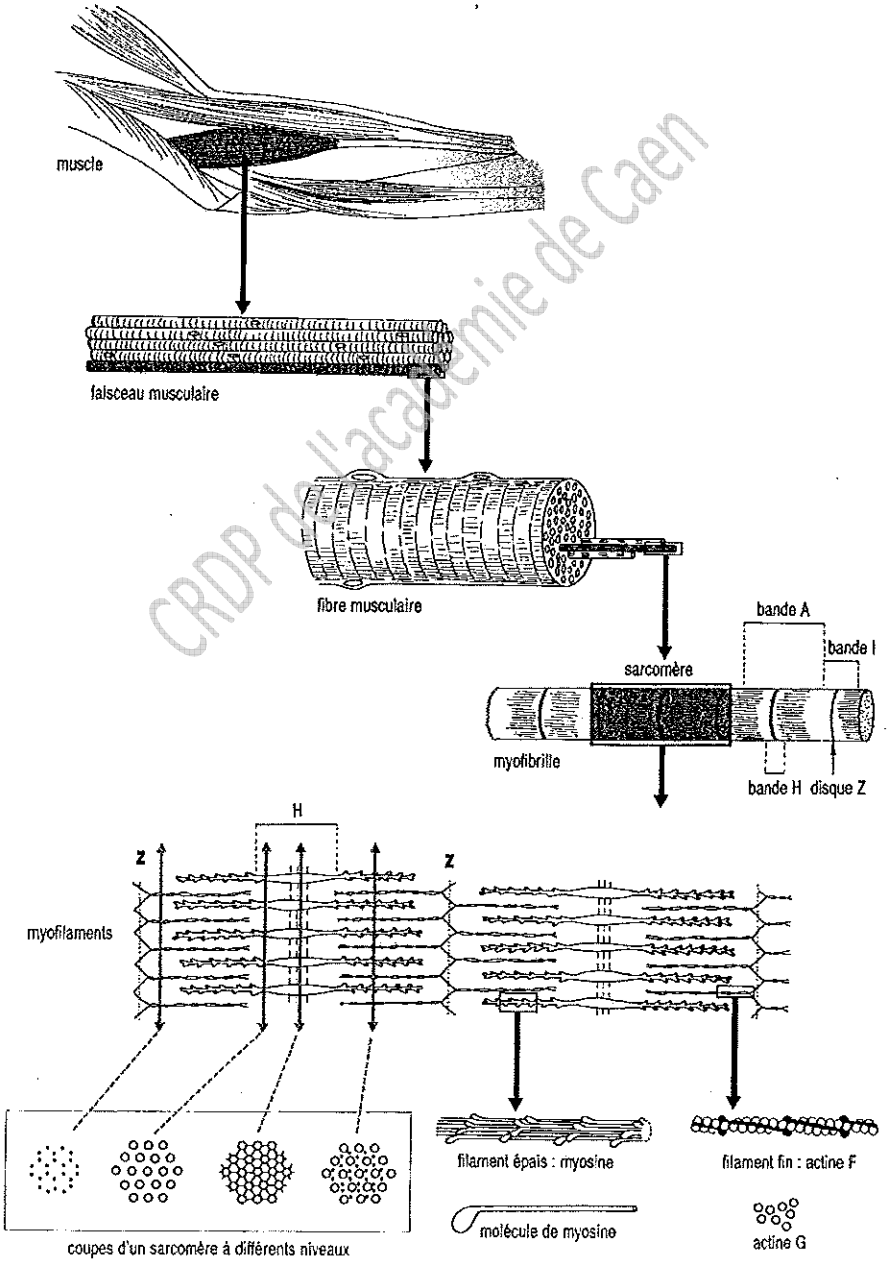
Session 2009			135-143BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			E3-B – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :2/12	

PARTIE 1 : organisation de l'organisme animal

16 points

Le muscle strié est de structure et de composition complexe. A cette complexité vient s'ajouter la complexité des phénomènes physico-chimiques et biochimiques dont il est le siège après l'abattage d'un animal sain.

Prendre connaissance du schéma ci-dessous représentant l'organisation générale du muscle strié et répondre au questionnaire.



D'après Bloom et Fawcett, 1975
repris par Périlleux, Anselme, Richard
Biologie humaine, Nathan, 1991

CRDP de l'académie de Caen

1-1- Le muscle est formé de trois tissus conjonctifs

1-1-1- Définir le terme de viande au sens strict du terme.

.....

.....

.....

1-1-2-Définir un tissu conjonctif.

.....

.....

1-1-3-Nommer les trois tissus conjonctifs du muscle strié.

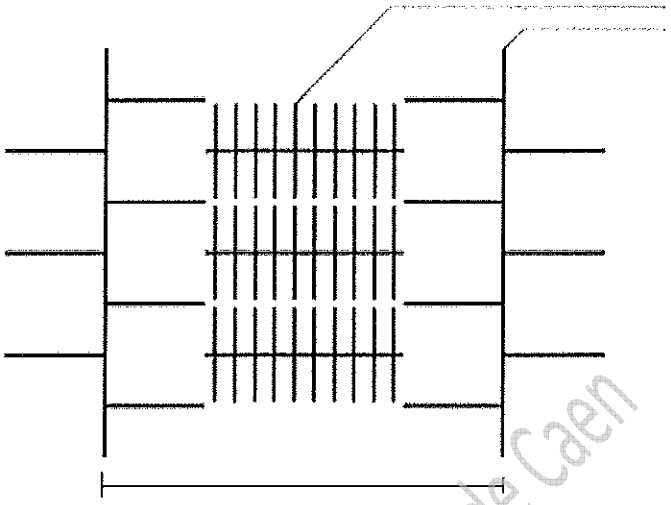
- .....
- .....
- .....

1-1-4-Préciser le rôle de chacun des trois tissus conjonctifs du muscle strié.

- .....
  .....
  .....
- .....
  .....
  .....
- .....
  .....
  .....

CRDP de l'académie de Caen

1-1-5- Légender le schéma suivant et lui proposer un titre.



.....

1-2- La rigidité cadavérique, ou *rigor mortis*, est un enraidissement progressif de musculature causé par des transformations biochimique irréversibles affectant les fibres musculaires au cours de la phase *post-mortem* précoce.

1-2-1- Indiquer les caractéristiques de cette phase

.....

.....

.....

1-2-2- Décrire succinctement les phénomènes biochimiques dont il est question lors de cette phase.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

1-2-3- La consommation de la viande durant la phase de *rigor mortis* phase est à déconseillé. Justifier cette affirmation.

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009			135-143BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			E3-B – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :6/12	

PARTIE 2 : qualité nutritionnelle des produits carnés

13 points

2-1- Les critères de qualité de la viande bovine recherchés par le consommateur sont essentiellement ses qualités organoleptiques, qualités perçues par nos sens, mais aussi ses qualités culinaires, caractérisant l'aptitude de la viande à être préparée et cuisinée.

2-1-1-Citer trois principaux critères définissant les qualités organoleptiques de la viande bovine

- .....
- .....
- .....

2-1-2- Énoncer trois facteurs, à différentes étapes de la filière, susceptibles d'influencer les critères définissant les qualités organoleptiques de la viande bovine

- .....
- .....
- .....

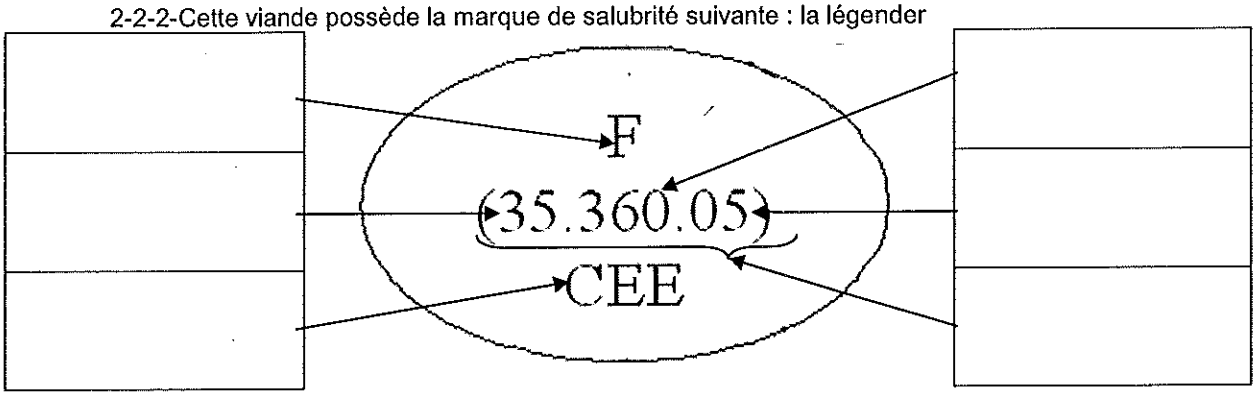
CRDP de l'académie de Caen

2-2-Un client achète un morceau de viande dont l'étiquette est fournie en annexe1.

2-2-1-Compléter le tableau ci-dessous en indiquant la mention correspondant à chaque numéro.

Numéro	Mention correspondante
1	.....
2	.....
3	.....
4	.....
5	.....
6	.....

2-2-2-Cette viande possède la marque de salubrité suivante : la légender



2-3-Ce client décide de consommer ce morceau de viande

2-3-1-Préciser le type de cuisson que vous lui conseillerez

.....

2-3-2-Indiquer les intérêts nutritionnels de ce type de cuisson.

.....

.....

2-3-3-Citer les deux principales protéines de la viande.

- .....
- .....

2-3-4-Citer deux rôles des protides pour l'organisme humain.

- .....
- .....

2-3-5-« *les viandes sont des aliments riches en protéines qui apportent au corps les acides aminés* ». Mis à part les produits carnés, citer deux aliments riches en protides d'origine animale et deux autres d'origine végétale.

- .....
- .....
- .....

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009		135-143BL08
Sujet BP BOUCHER		
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation		E3-B – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :8/12

Partie 3 : Microbiologie et hygiène

15 points.

3-1-Dans le magazine *La Boucherie* de mai 2008, on peut lire quelques conseils de bonnes pratiques d'hygiène pour la période estivale.

« La période estivale est pour beaucoup d'entre vous une augmentation de l'activité. C'est également l'occasion pour les pouvoirs publics représentés par les DDSV et les DDCCRF de renforcer et de multiplier les contrôles.

Soyez vigilants et veillez à respecter les points suivants :

- *- maintenir la chaîne du froid.*
- *- respecter les bonnes pratiques d'hygiène.*
- *- s'assurer du respect des règles d'étiquetage et de traçabilité.*
- *- soigner l'hygiène (tenue de travail irréprochable, les lave- mains correctement équipés ...)*

L'hygiène est l'image de votre entreprise. »

3-1-1-Donner la signification de :

- DDSV : .....

  .....

- DDCCRF : .....

  .....

3-1-2- Expliquer en quoi consiste la chaîne du froid.

.....

.....

.....

3-1-3- Définir le terme traçabilité.

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen

3-1-4-Citer quatre moments où le lavage des mains est nécessaire lors de votre activité.

- .....
- .....
- .....
- .....

3-1-5- Citer les éléments que doit comporter un lave-mains réglementaire.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

CRDP de l'académie de Caen

3-2- Pour respecter les bonnes pratiques d'hygiène, il faut vérifier régulièrement les températures des marchandises à la réception et au cours du stockage pour éviter notamment la multiplication des micro-organismes.

3-2-1. Citer trois autres facteurs favorables au développement des micro-organismes.

- .....
- .....
- .....

3-2-3-Indiquer, dans le tableau, pour chaque procédé de conservation son action sur les micro-organismes.

	Réfrigération	Congélation	Sous-vide
Action sur les micro-organismes	.....	.....	.....
	.....	.....	.....

Session 2009			135-143BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			E3-B – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :10/12	

Partie 4 : sciences appliquées aux équipements professionnels

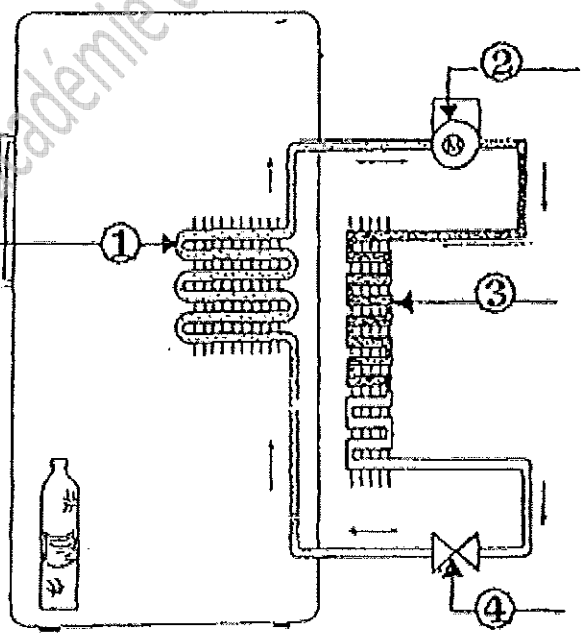
16 points.

4-1-Pour conserver votre viande, vous disposez d'une enceinte frigorifique dont le principe de fonctionnement repose sur le changement d'état d'un fluide contenu dans un circuit fermé.

4-1-1-Nommer le changement d'état correspondant :

- au passage de l'état gazeux à liquide :.....
- au passage de l'état liquide à gazeux :.....
- au passage de l'état solide à gazeux : .....

4-1-2- Replacer sur le schéma les différentes parties d'une chambre froide.



Sciences Appliquées
aux équipements
(Editions BPI)
B. ROUGIER
A.CHRETIEN

CRDP de l'académie de Caen

4-1-3- Préciser le rôle du n°1 :

.....

.....

4-2- Vous effectuez régulièrement le lavage et la désinfection de votre enceinte frigorifique.

4-2-1- Préciser le rôle de chacune de ces opérations.

- Lavage : .....
- Désinfection : .....

4-2-2- Citer trois facteurs à respecter pour qu'un détergent soit efficace.

- .....
- .....
- .....

4-2-3- Donner la signification des deux pictogrammes ci-dessous.





....

....

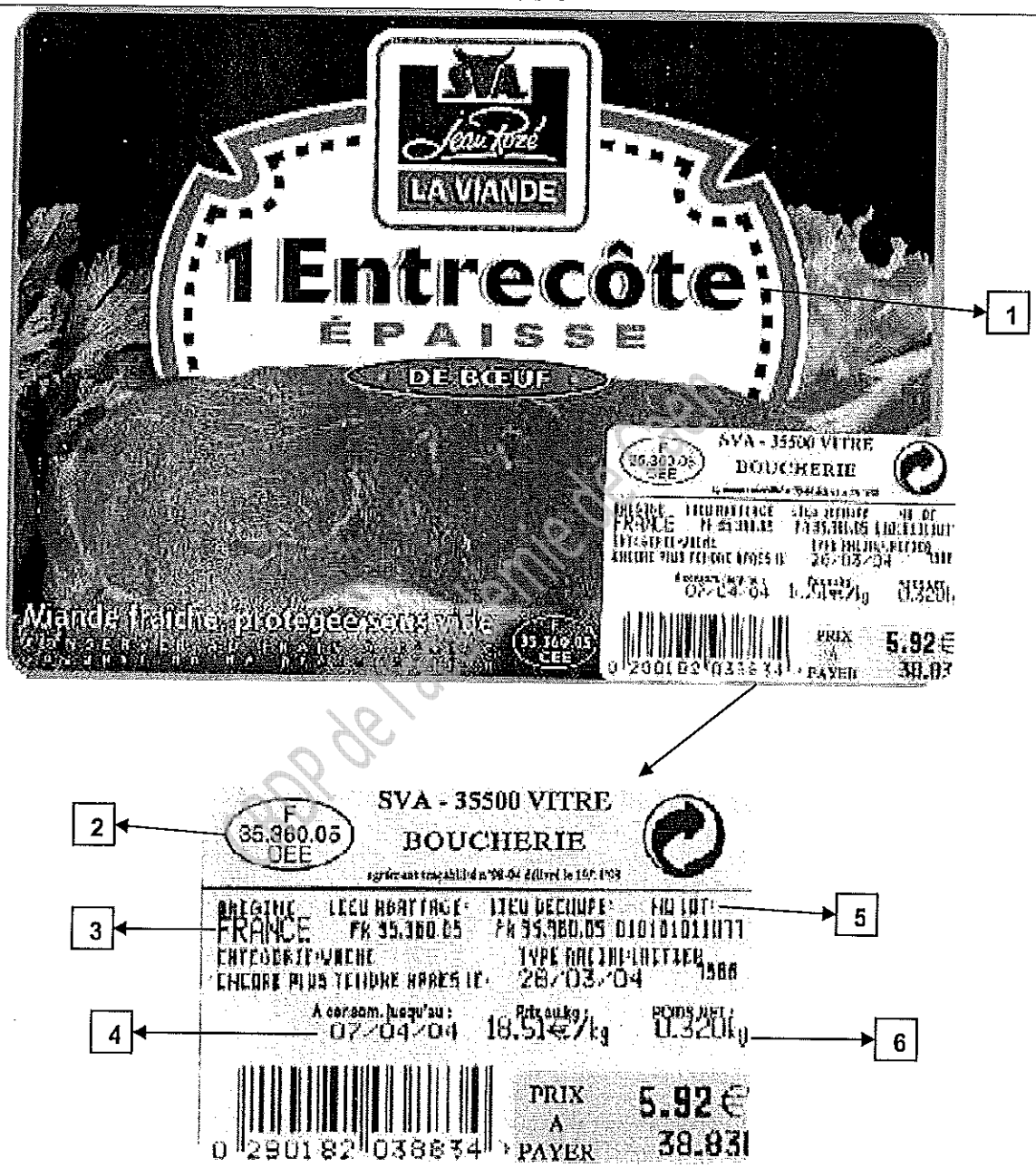
CRDP de l'académie de Caen

4-3- Indiquer pour chacun des risques répertoriés dans le tableau ci-après, les moyens de prévention appropriés (citer deux moyens de prévention par risque).

Risque	Prévention
Risques biologiques	....
Risques liés à l'utilisation de produits de nettoyage ou de désinfection	....
Risques de stress liés à la charge de travail et à l'agressivité des clients	....

Session 2009			135-143BL08
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			E3-B – U32
Coefficient : 3	Durée : 2 h 00	Feuille :12/12	

ANNEXE 1



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.