

CORRIGÉ

I. TECHNOLOGIE GENERALE

1/ Préciser les quatre éléments essentiels constituant la carcasse du bovin qui permettent de déterminer sa valeur. *3 points.*

Muscles : des muscles rebondis dans la partie arrière de l'animal notamment

Os : des os fins

Gras : un état d'engraissement suffisant (gras de couverture, persillé,...)

Aponévroses

2/ Enumérer quatre méthodes qui permettent de limiter les effets de la dessiccation. *2 points.*

- Assurer une réfrigération rapide des carcasses après l'abattage (ressuyage)
- Réduire la durée d'entreposage
- Assurer le transport des carcasses en véhicule réfrigéré
- Respecter le bon fonctionnement de la chambre froide (Température, Hygrométrie)
- Eviter la rupture de la chaîne du froid
- Limiter les surfaces de coupe
- Ne pas trop parer

Groupement Inter académique II	Session 2003	Facultatif : code		
Examen et spécialité BEP/CAP, alimentation				
Intitulé de l'épreuve Technologie				
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée BEP 3h30, CAP 1h	Coefficient BEP 5, CAP 2	N° de page / total 1/5

CORRIGÉ

3/ Préciser la définition des sigles suivants. *2 points.*

DSV : Direction des services vétérinaires

ITEB : Institut technique d'élevage bovin

OFIVAL : Office national interprofessionnel des viandes de l'élevage et de l'aviculture

INRA : Institut national de recherche agronomique

4/ Nommer différents sujets de l'espèce OVINE en fonction de l'âge. *3 points.*

Trois à cinq semaines : agnelet ou agneau de lait

Deux à quatre mois (100 jours) : agneau blanc ou laiton

Quatre à six mois : agneau gris ou broutard

1 an et plus : mouton ou bélier ou brebis Antennais

II. TECHNOLOGIE DE SPECIALITE OPTION A

1/ Citer les principaux sites d'observation qui permettent de déterminer l'état d'engraissement d'une carcasse. *3,5 points.*

1 Couverture interne et externe de la cuisse

2 Le gras de panoufle

3 Le gras du bassin

4 Le gras du rognon

5 Couverture au niveau des côtes (grappé)

6 Couverture de la poitrine

7 Couverture du dos

8 Couverture de l'épaule

9 Couverture du collier

1+7+8+9= Gras de couverture (2 points).

2/ Précisez les caractéristiques de la race NORMANDE. *2,5 points.*

- Origine : Normandie
- Profil : Concave
- Aptitude : Mixte
- Couleur de la robe : Blond-Bringé et caille
- Rendement moyen : 52 à 62 %

CORRIGÉ

3/ Placer dans le tableau ci-dessus la composition de la TRANCHE GRASSE. *2 points.*

TRANCHE GRASSE		
PROVENANCE ANATOMIQUE	BASE OSSEUSE	COMPOSITION MUSCULAIRE
Cuisse Globe	fémur	mouvant
		rond de tranche grasse
	rotule	plat de tranche grasse

4/ Citer dans l'ordre les quatre principales phases de l'abattage du bovin. *2 points.*

1 L'anesthésie, saignée.

2 L'habillage.

3 L'éviscération

4 La fente

CORRIGÉ
BAREME DE NOTATION

TECNOLOGIE GENERALE

Question 1/ $0.75 \times 4 = 3$ points

Question 2/ $0.50 \times 4 = 2$ points

Question 3/ $0.50 \times 4 = 2$ points

Question 4/ $0.75 \times 4 = 3$ points

Total = 10 points

TECNOLOGIE DE SPECIALITE

Question 1/ $0.50 \times 7 = 3.5$ points

Question 2/ $0.50 \times 5 = 2.5$ points

Question 3/ provenance anatomique 0.5
Base osseuse 0.5
Muscles 1
= 2 points

Question 4/ $0.5 \times 4 = 2$ points

Total = 10 points

I + II = 20 points