

# CORRIGE

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : Technologie générale

### 1°) Le métier (2 points)

Vous avez ci-dessous des activités professionnelles du métier de boucher.

Le transport, la transformation des viandes, le stockage, la vente, l'utilisation du 5<sup>ème</sup> quartier, la gestion.

Dans cette liste, une activité vous manque.

a) Laquelle ?

L'achat. (1 pt)

b) En quoi consiste-t-elle ?

- Achat des animaux vivants chez l'éleveur, dans les foires ou marchés. (0,5 pt)

- Achat des carcasses ou des pièces détachées. (0,5 pt)

### 2°) Technique de transformation (0,25 pt x 16 = 4 points)

a) Indiquez à quelle opération d'abattage correspondent les indications ci-dessous.

- Tracer (fendre en long et en large) : Parfente
- Extraire les viscères (ex : panse, intestins...) : Eviscération
- Nettoyer / émousser (dégraissage sommaire) : Parage
- Sectionner la veine jugulaire (vider l'animal de son sang) : Saignée
- Scier (séparation de la carcasse) : Fente
- Enlever le cuir (2<sup>ème</sup> partie de l'habillage) : Dépouille
- Déterminer la masse (grosse ou petite) : Pesée
- Contrôle sanitaire (apposé par le vétérinaire) : Estampillage

b) Réécrire dans l'ordre le nom des différentes opérations de l'abattage.

1) L'anesthésie

2) Saignée

3) Parfente

4) Dépouille

5) Eviscération

6) Fente

7) Parage

8) Estampillage

9) Pesée

Groupement interacadémique II	Session 2004	Facultatif : code		
Examen et spécialité BEP/CAP Alimentation – Préparateur en Produits Carnés Option A : Boucher				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Technologie professionnelle				
Type <b>CORRIGE</b>	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total 1/4

# CORRIGE

## 3°) Les produits carnés dans l'alimentation : (1,5 point)

Une cliente veut réussir la cuisson de son rosbif.  
Quels conseils allez-vous lui donner ?

—  
—  
—  
—

Réponses laissées à l'appréciation du correcteur.

## 4°) Protection du consommateur : (2,5 points)

Dans la réglementation en vigueur, quelles règles d'hygiène devez-vous respecter lors du desossage des vertèbres d'un bovin adulte (MRS) ?

- Désosser sur une table réservée à cette tâche.
- Utiliser un couteau uniquement pour cette opération.
- se protéger avec un gant de protection réservé à cet usage.
- stocker les vertèbres dans un bac fermé identifié MRS.
- Dénaturer les os avec un produit spécifique.

## **2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie de la spécialité**

### 1°) Production animale (0,30 pt x 10 = 3 points)

Des races BOVINES, OVINES, PORCINES sont citées dans le tableau suivant :  
A l'aide d'une croix définissez chacune d'elles.

RACES	Bovines	Ovines	Porcines
Large white			X
Texel		X	
Salers	X		
Suffolk		X	
Blonde d'aquitaine	X		
Piétrain			X
Aubrac	X		
Holstein	X		
Berrichonne		X	
Landrace			X

## CORRIGE

2°) Le produit (0,25 pt x 16 = 4 points)

Dans ce DEMI-BŒUF, les différentes parties sont définies par des numéros.

En vous aidant de ces numéros, déterminez l'emplacement des MUSCLES de la colonne de gauche et l'emplacement des OS de la colonne de droite.

PERSILLE : 16

POIRE : 2

BOITE A MOELLE : 14

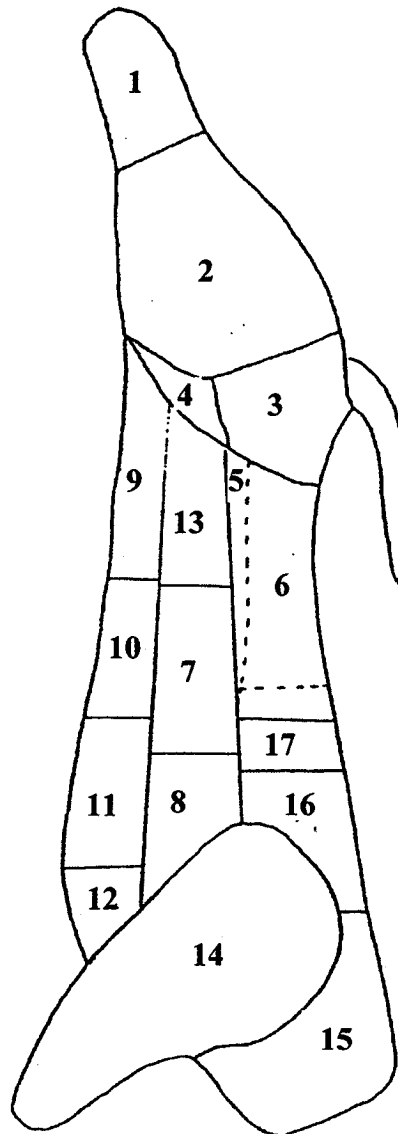
RUMSTECK : 3

VEINE GRASSE : 15

NOURRICE : 2

CHAROLAISE : 14

TENDRON : 10



TARSE : 1

ILIUM : 3

SCAPULUM : 14

VERTEBRES  
LOMBAIRES : 6

CARPE : 14

ATLAS : 15

ROTULE : 2

OLECRANE : 14

## CORRIGE

### 3°) Protection du consommateur (0,5 pt x 6 = 3 points)

Donnez le nom des maladies correspondant aux définitions suivantes :

- a) Larves de papillons qui vivent sur le foie des moutons → **Douve ou distomatose**
- b) Déclenche l'avortement des animaux → **Brucellose**
- c) Produit des aphtes sur la langue, dans la bouche et sur les extrémités des membres → **Fièvre aphteuse**
- d) L'hypoderme en est la cause → **Varron**
- e) Attaque le cerveau et le système nerveux, le prion est le fautif → **ESB**
- f) L'acarus détruit la racine du poil → **Gale**

BEP/CAP Alimentation – Préparateur en Produits Carnés Option A : Boucher	Rappel codage
EP2 : Technologie professionnelle	<b>4/4</b>