

		Session 2006	Code sujet : 276CB06
Examen : BP BOUCHER		U31	
Epreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	1/8

Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

Conformément au règlement d'examen, ce sujet comporte deux parties :

Partie 1 : une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

Partie 2 : sous forme d'un document décrivant une ou des situations professionnelles.

Le candidat doit mobiliser ses connaissances liées à la profession, analyser la (ou les) situation(s) présentée(s) en argumentant et en justifiant son analyse.

L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		2/8

BARÈME

1^{ère} PARTIE

- Q 1. 8 pts
- Q 2. 3 pts
- Q 3. 1,5 pts
- Q 4. 4 pts
- Q 5. 4 pts
- Q 6. 8 pts
- Q 7. 10 pts
- Q 8. 1,5 pts

TOTAL 40 pts

2^{ème} PARTIE

- 1- 6 pts
- 2- 4 pts
- 3- 4 pts
- 4 - 6 pts

TOTAL 20 pts X 2 / 40 pts

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	3/8	

1 ère partie

Etude des principales races

Question n° 1 : Les bovins

- a) 0.5 x 6
b) 1 x 5 /8 pts

a) Différencier une race à viande d'une race laitière et d'une race mixte en donnant deux exemples se rapportant à chacune dans le tableau ci-dessous.

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine
Limousine	Prim holstein	Normande
Charolaise	Jersiaise	Pie Rouge de l'Est

b) Citer les cinq principales races bovines composant le cheptel français.

- Prim holstein
- Normande
- Pie Rouge de l'Est ou Montbéliarde
- Charolaise
- Limousine

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		4/8

Question n° 2 : Les ovins 0.5 x 6 /3 pts

a) Différencier une race à viande et d'une race laitière et d'une race lainière en donnant deux exemples se rapportant à chacune dans le tableau ci-dessous

Race à viande bovine	Race laitière bovine	Race mixte bovine
Charmoise	Lacaune	Mérinos de Rambouillet
Texel	Corse	Mérinos d'Arles

Question n° 3 : Les porcins 0.5 x 3 /1.5 pts

a) Citer trois principales races porcines :

- Large White
- Landrace Français
- Piétrain

		Session 2006	Code sujet : 276CB06
Examen : BP BOUCHER		U31	
Epreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ	5/8

Les rendements /8 pts

Question n° 4 : Les principaux rendements (4pts)

- a) Un bovin adulte vivant de race charolaise pèse 780 kg après abattage sa carcasse pèse 468 kg

Donner le nom de ce rendement d'après la formule ci-dessous :

$$\frac{468 \times 100}{780} = 60 \% \quad \longrightarrow \quad \text{Rendement de la carcasse à l'abattage}$$

- b) Cette même carcasse de 468 kg après découpe et préparation fournit :

56.16 kg d'os,
79.56 kg de graisses et d'aponévroses,
332.28 kg de viande commercialisée.

Donner le nom de ce rendement d'après la formule ci-dessous :

$$\frac{332.28 \times 100}{468} = 71 \% \quad \longrightarrow \quad \text{Rendement de viande commercialisée}$$

Question n° 5 Les rendements de morceaux de coupe (4pts)

- a) Compléter le tableau ci-dessous en indiquant le pourcentage de rendement de chaque morceau et le pourcentage de rendement total :

Fiche rendement : AV5 de bœuf		
Poids réceptionné :	79.50 kg	
Produits	Poids	Pourcentage de rendement sur poids réceptionnés
Plat de côtes S/os	17.81 kg	22.40%
Collier S/P	9.84 kg	12.38%
Basses côtes	4.72 kg	5.94%
Macreuse à pot au feu S/P	3.97 kg	4.99%
Jarret S/os S/P	2.28 kg	2.87%
Paleron S/P	3.05 kg	3.84%
Jumeau S/P	1.93 kg	2.43%
Macreuse PAD	4.08 kg	5.13%
Bourguignon S/P	9.54 kg	12%
Surprise PAD	1.63 kg	2.05%
Total	58.85 kg	74.03%

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		6/8

b) Expliquer et justifier la différence de poids entre le poids de départ et le poids final

.....

.....

.....

.....

.....

Découpes de gros et demi-gros : coupes de détail a) 1 x 4

b) 0.5 x 8

/8 pts

Question n° 6 la réglementation relative aux dénominations

a) – Citer 4 noms de morceaux issus d'une coupe demi gros d'un avant de bœuf coupé droit à 5 côtes :

Morceaux issus d'une coupe demi-gros d'un avant de bœuf coupé droit à 5 côtes.
Raquette ou épaule levée en raquette
Gros bout de caparaçon
Basse côtes
Collier

b) – Citer 8 noms de morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :

Morceaux issus d'une coupe en longitudinale d'une carcasse d'agneau :
Gigot raccourci
Selle
Côtes filet
Carré couvert
Carré découvert
Collier
Epaule
poitrine

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		7/8

**Question n° 7 Les appellations anatomiques et bouchères
en français 1 x 10 /10 pts**

Compléter le tableau ci-dessous :

<u>Appellation nationale</u>	<u>Appellation anatomique</u>
Filet	<u>Grand psoas</u>
<u>Merlan d'épaule</u>	Grand rond
Dessous de tranche	<u>Droit interne</u>
<u>Jarret</u>	Extenseurs et fléchisseurs
Plat de tranche	<u>Vaste externe</u>
<u>Nerveux de gîte</u>	Gastrocnémiens
Araignée	<u>Obturateur interne</u>
<u>Rumsteck</u>	Fessiers : moyen /profond/ superficiel
Paleron	<u>Sous épineux</u>
<u>Bavette de flanchet</u>	Grand droit de l'abdomen

Les fondements de l'hygiène 0.5 x 3 /1.5 pts

Question n° 8 Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie

a) Citer et définir trois exemples d'auto-contrôles en boucherie

- Contrôle des surfaces avec boîtes de pétries (matériel, plan de travail, vitrine...)
- Contrôle des températures des carcasses à la réception au stockage au désossage, parage, ficelage, en vitrine réfrigérée.....
avec un thermomètre sonde et thermomètre enregistreur.
- Contrôle de la tenue professionnelle : changée tous les jours et complète calot, veste, pantalon, tablier et chaussures.
- Autres réponses pertinentes et réglementaires sont acceptées.

		Session 2006	Code sujet : 276CB06	
Examen : BP BOUCHER		U31		
Epreuve : Technologie				
Coefficient : 4	Durée : 2 heures	CORRIGÉ		8/8

2^{ème} partie

Cette deuxième partie ne comporte pas de corrigé type puisque certaines réponses au questionnement seront différentes d'un candidat à l'autre.

Les « correcteurs » veilleront à ce que le candidat fasse bien état de connaissances technologiques en relation avec le diplôme visé (niveau IV) et à la justesse des réponses et explications données.

6 points seront attribués à la première question

4 points seront attribués à la seconde question

4 points seront attribués à la troisième question

6 points seront attribués à la quatrième question

Note sur 20 à multiplier par deux(/ 40 points)