

| | | | | |
|----------------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|-----|
| Examen : BP BOUCHER | | Session 2006 | Code sujet : 276CB06 | |
| | | U31 | | |
| Epreuve : Technologie | | | | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 heures | SUJET | | 1/7 |

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.

| |
|--|
| <p>L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ</p> <p>LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.</p> |
|--|

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

1 ère partie

Étude des principales races

Question n° 1 : Les bovins /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. (3 pts)

| Race à viande bovine | Race laitière bovine | Race mixte bovine |
|----------------------|----------------------|-------------------|
| | | |
| | | |

- b) Citer les cinq principales races bovines composant le cheptel français. (5 pts)

-

-

-

-

-

Question n° 2 : Les ovins /3 pts

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 ovine | Race laitière ovine | Race lainière ovine |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| | | |
| | | |

| | | | |
|----------------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Examen : BP BOUCHER | | Session 2006 | Code sujet : 276CB06 |
| | | U31 | |
| Epreuve : Technologie | | | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 heures | SUJET | 3/7 |

Question n° 3 : Les porcins /1.5 pts

Citer trois principales races porcines :

-

-

-

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 :

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

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

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

- 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 | % |
| Collier S/P | 9.84 kg | % |
| Basses côtes | 4.72 kg | % |
| Macreuse à pot au feu S/P | 3.97 kg | % |
| Jarret S/os S/P | 2.28 kg | % |
| Paleron S/P | 3.05 kg | % |
| Jumeau S/P | 1.93 kg | % |
| Macreuse PAD | 4.08 kg | % |
| Bourguignon S/P | 9.54 kg | % |
| Surprise PAD | 1.63 kg | % |
| Total | kg | % |

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

.....

.....

.....

.....

.....

| | | | |
|----------------------------|------------------|---------------------|-----------------------------|
| Examen : BP BOUCHER | | Session 2006 | Code sujet : 276CB06 |
| | | U31 | |
| Epreuve : Technologie | | | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 heures | SUJET | 6/7 |

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

Compléter le tableau ci-dessous :

| <u>Appellation nationale</u> | <u>Appellation anatomique</u> |
|------------------------------|--|
| Filet | |
| | Grand rond |
| Dessous de tranche | |
| | Extenseurs et fléchisseurs |
| Plat de tranche | |
| | Gastro-gnémiens |
| Araignée | |
| | Fessiers : moyen /profond/ superficiel |
| Paleron | |
| | Grand droit de l'abdomen |

Les fondements de l'hygiène /1.5 pts

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

a) Donner trois exemples d'auto-contrôles en boucherie et préciser leur intérêt

-

.....

.....

.....

-

.....

.....

.....

-

.....

.....

.....

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

2^{ème} Partie (40 points)

Qu'est-ce qui explique le prix du steak

Une savante alchimie entre le terroir, la race, le talent de l'éleveur, la nourriture des animaux, la qualité du transport et de l'abattage (sans stress !) et le coup de couteau du boucher. C'est du moins l'avis de l'éleveur-boucher Francis Chaffoin. «J'éleve des limousines, dit-il, parce que je suis amoureux de cette race. Mais bien élevées, toutes les grandes races à viande font du bon bifteck. Et quand une bête est bonne, croyez-moi, elle est bonne de la tête à la queue.» Dorénavant, les bovins sont pourvus à la naissance d'une paire de boucles d'oreille et d'une carte d'identité qui les suivent jusqu'à l'étal. Chez le boucher et dans la grande distribution, il est fait obligation d'informer le consommateur sur l'origine des viandes proposées à la vente. L'indication viande française, belge, allemande ou hollandaise ne suffit pas et il ne faut pas se fier les yeux fermés au label VBF (Viande Bovine Française). Choisir une race à viande, de préférence une génisse ou un bœuf, et, c'est le « plus » offert par un vrai artisan boucher, savoir comment l'animal a été nourri.

Source : « Ça m'intéresse » - octobre/novembre 2005

1. Quelles peuvent être les conséquences, sur la viande, des mauvaises conditions de transport et d'abattage ? Précisez. (6 points)
2. La race limousine. Dites tout ce qui caractérise cette race bovine. (4 points)
3. Dans le texte, il est fait référence à une carte d'identité en ce qui concerne les bovins, et, d'obligations en ce qui concerne le boucher.
Quelles sont les renseignements apportés en commun par ces deux types de moyens d'information ? (4 points)
4. Qu'est ce qui différencie une génisse d'un bœuf ?
En ce qui concerne les viandes que vous proposeriez à l'étal, quelle serait votre préférence parmi ces deux types de production ?
Justifiez votre réponse. (6 points)

NB : la note sur vingt obtenue est multipliée par deux.