

Session 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/9	

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.

LE CANDIDAT RÉPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

Séssion 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/9	

1^{ère} Partie

Question n°1. Les races bovines et la transformation de l'animal de boucherie. (4 points)

Les races bovines Charolaises et Limousines sont des races très utilisées en boucherie.

Compléter le tableau ci-dessous.

Races	Département d'origine	Type	Couleur de la robe	Rendement moyen d'une carcasse d'une femelle de 2 à 3 ans
Charolaise				
Limousine				

Question n°2. Les rendements. (3 points)

En tant que boucher abattant, il vous arrive d'utiliser différents rendements vous permettant de vérifier la rentabilité de vos achats. Détaillez ci-dessous les trois principaux rendements (formules et commentaires).

* = $\frac{\text{Poids de la carcasse}}{\text{Poids vif}} \times 100$

.....

.....

.....

Session 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/9	

* = $\frac{\text{Poids des muscles commercialisables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}} \times 100$

.....

.....

.....

* = $\frac{\text{Poids des muscles consommables}}{\text{Poids facturé de la carcasse}} \times 100$

.....

.....

.....

Question n°3. L'abattage et ses conséquences. (9 points)

La saignée et l'éviscération sont des étapes importantes lors de l'abattage des bovins.

3.1 Quelles sont les conséquences si ces deux opérations sont négligées ?

-
-

3.2 Quelles sont les réactions qui affectent le muscle juste après l'abattage ?
Comment nomme-t-on les trois états qui en résultent ?

-

Séssion 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/9	

-
-

3.3 Donnez la définition de la maturation :

.....

.....

.....

Question n°4. L'appréciation et l'identification des carcasses. (10 points)

4.1 Deux carcasses de bovins du même poids ont été achetées à des prix différents. Justifier cette différence de prix et préciser quels sont les moyens visuels qui peuvent renseigner le professionnel sur la valeur d'une carcasse.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

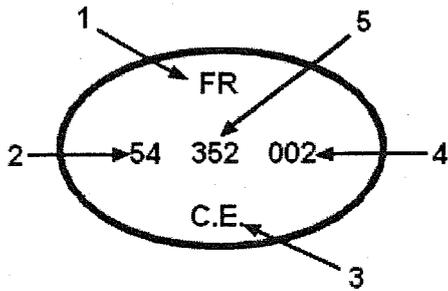
.....

.....

4.2 Sur les carcasses ont remarque les marquages suivants **AE2 et CU3**. Donner la signification des lettres et des chiffres de ces marquages.

- AE2 :** A E 2
- CU3 :** C U 3

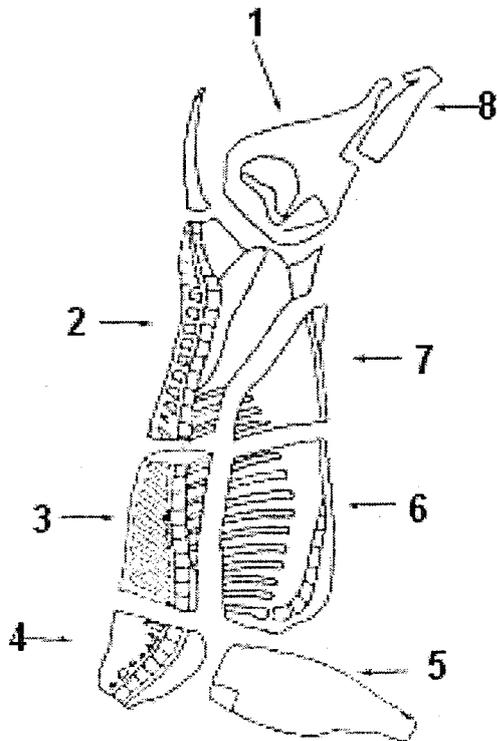
4.3 Compléter le schéma ci-dessous de l'estampille communautaire aperçue sur ces deux carcasses.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Question n°5. Découpes de gros et demi-gros / coupes de détail. (6 points)

5.1 Citez les dénominations réglementaires des morceaux de coupe de bœuf ci-dessous.



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

Séssion 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 7/9	

Question n°7. Les modes et la cuisson des viandes. (4 points)

7.1 Quels sont les buts de la cuisson en général ?

.....

.....

7.2 Lors de la cuisson, citer 3 transformations ou modifications physiques et chimiques de la viande, sous l'action de la chaleur ?

-
-
-

7.3 A partir des différents types de cuisson présentés ci-dessous, donnez pour chacun d'eux, un mode de cuisson correspondant.

Types	Modes de cuisson
Cuisson par concentration	
Cuisson par expansion	
Cuisson mixte	

Séssion 2007		Code sujet : 320 CB 07	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 9/9	

2) « **M.R.S.** »

(16 points)

2.1) Que signifie ce sigle ?

.....

2.2) Quel organisme est habilité à autoriser le travail des carcasses avec **M.R.S.** ?

.....

.....

2.3) Citez quatre **M.R.S.**

-

-

-

-

.....

2.4) Pour un boucher détaillant qui travaille directement sur les carcasses, quelles sont les mesures spécifiques à prendre avec les **M.R.S.** ?

.....

.....

.....

.....

3) Pour vous, le problème est-il toujours d'actualité ? Justifier votre réponse.

(14 points).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....