

Session 2008		326CB07	
<b>Corrigé</b>		E3 – U31	
BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/6	

## Instructions relatives au déroulement de l'épreuve

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

- une série de questions portant sur la technologie en boucherie.
- 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 2008		326CB07	
<b>Corrigé</b>		E3 – U31	
BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/6	

## 1<sup>ère</sup> partie

### Question n°1 : appréciation des carcasses

(9 points)

#### 1-1-Citer les six différentes appellations des ovins.

(3 points)

- Agnelet ou agneau de lait
- Agneau blanc
- Agneau gris
- Antenais
- Bélier
- Brebis

#### 1-2-Citer trois différents lieux d'observation de l'état d'engraissement d'une carcasse d' agneau.

(3 points)

- Le gras de rognon .....
- Le grappé des côtes .....
- La graisse de couverture .....

#### 1-3-Citer trois lieux d'observation de la conformation d'un agneaux de boucherie.

(3 points)

La forme du gigot, la largeur du coffre, la longueur de la carcasse, l'épaisseur d'épaule

### Question n 2 : la dessiccation

(9 points)

#### 2-1-Donner votre définition de la dessiccation.

(3 points)

La dessiccation est la disparition d'une certaine quantité d'eau contenue dans la viande et ainsi perte de poids

#### 2-2-Comment peut-on réduire l'incidence de la dessiccation.

- Au niveau de l'abattage

(2 points)

Le refroidissement des carcasses doit se faire aussitôt après l'abattage

Session 2008		326CB07	
<b>Corrigé</b>		E3 – U31	
BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/6	

- **Au niveau de l'entreposage en chambre froide (citer deux critères de conservation)**

(2 points)

Réglage de la chambre froide :

- hygrométrie 80 à 85 %
- brassage de l'air 20 à 30 fois / heure
- température comprise entre 0 et 4 °C
- 

- **Au niveau de la technique de travail en boucherie (donner deux solutions)(2 points)**

- entreposage immédiat des carcasses en chambre froide
- rotation des stocks en tenant compte de l'espèce animale et de la destination des morceaux
- protection des coupes de gros
- opération de coupe et de désossage et parage au plus près de la commercialisation
- protection des morceaux de détails

### Question n°3 : anatomie d'une épaule de boeuf

(10 points)

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELATIONS COURANTES	APPELLATIONS EN FRANÇAIS
Macreuse à bifteck	Le long anconné.....
Le paleron.....	Sous épineux
Le merlan d'épaule.....	Grand rond
Le jumeau à pot au feu	Le biceps brachial .....
Jumeau à bifteck	Le sus épineux .....

### Question n°4 : les fraudes

(6 points)

La loi du 1<sup>er</sup> août 1905 réprime les fraudes sur toutes les marchandises et les falsifications sur les denrées alimentaires.

4-1-Expliquer ce qu'est une fraude.

(2 points)

Session 2008		326CB07	
<b>Corrigé</b>		BP BOUCHER	
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/6	

Il y a fraude ou tromperie quand un moyen de désignations fausses écrites ou verbales, on vend une denrée non - conforme aux qualités qui lui sont normalement reconnues

**4-2-Citer 2 exemples de fraudes en boucherie.**

(2 points)

Sur la quantité, sur la qualité, sur l'espèce, sur l'identité, sur l'origine, sur la composition, ...

**4-3-Qu'est ce qu'une falsification ?**

(2 points)

C'est l'action volontaire du professionnel pour « rafraîchir » une viande altérée avec des produits toxiques donc dangereux pour la santé humaine.

**Question n°5 : hygiène**

(6 points)

**5-1-Lors du travail des viandes en laboratoire, la contamination peut provenir de 5 facteurs importants que l'on définit par les 5M. Citez ces 5 facteurs.**

(2,5 points)

- la matière première,
- le matériel,
- les manipulateurs ou main d'oeuvre,
- la méthode de travail,
- le milieu de travail.

**5-2-Nommer le service qui est chargé de la vérification de salubrité des viandes.**

(2 point)

La direction des services vétérinaires

**5-3-Citer trois lieux où s'exerce l'inspection des viandes.**

(1,5 points)

Les foires et marchés aux bestiaux, les boucheries, les G.M.S., les marchés, les postes frontières, les restaurants, les transports, les entrepôts frigorifiques, les abattoirs, les élevages, ...

Ces contrôles peuvent être effectués de façon systématique (en abattoir), de façon inopinée (aux frontières de l'Union Européenne).

Session 2008		326CB07	
<b>Corrigé</b>		BP BOUCHER	
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 5/6	

## 2<sup>ème</sup> Partie

### Le bœuf britannique revient sur la pointe des pieds

Depuis le 3 mai 2006, le bœuf britannique peut à nouveau traverser la manche, alors qu'il avait disparu des assiettes françaises depuis une dizaine d'années.

Vendredi 5 mai 2006, quatre camions arrivant de Boulogne transportant des veaux de huit jours ont tout de suite filé en Belgique.

Un lot de 100 bovins, a été vendu à des bouchers qui travaillaient avec des restaurants haut de gamme. Un importateur en a également vendus à des détaillants, parce que la GMS est pour l'instant marqué « viande française »

« C'est la fin de 10 ans de traversée du désert » selon Mr Gibson porte parole du syndicat anglais de l'élevage.

La France était le 1<sup>er</sup> importateur de bœuf Britannique. Depuis quelques années le marché Français est en sous production et frôle des cours jamais atteint depuis 20 ans.

« Le bœuf de la rose sauvera t'il le coq Français »

*Le Monde, 16 mai 2006.*

**1-En ce qui concerne l'information sur l'origine des viandes et produits carnés à donner, tant aux services chargés des contrôles qu'aux clients, quelles sont les obligations faites au boucher détaillant ?**

(10 points)

- le numéro ou code de référence
- le pays où l'animal est né
- le pays où l'animal est élevé
- le pays où l'animal est abattu
- le numéro d'agrément de l'abattoir
- le nom de la boucherie où l'animal est découpé

**2- « Viandes françaises ».**

**2-1-Quels renseignements donnent cette indication ?**

(4 points)

Animal né, élevé et abattu en France.

**2-2-Cette indication vous paraît-elle à elle seule satisfaisante et suffisante pour donner des garanties au client ? Justifier votre réponse et présenter éventuellement d'autres propositions.**

(10 points)

La réponse du candidat sera appréciée par le correcteur en fonction de la pertinence.

Session 2008		326CB07	
<b>Corrigé</b>			
BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/6	

3-Selon vous, avec tous les efforts réalisés ces dernières années en matière de communication sur nos races bouchères, la viande anglaise reprendra-t-elle la place qu'elle a occupée il y a 10 ans ?

(16 points)

La réponse du candidat sera appréciée par le correcteur en fonction de la pertinence.