

Session 2008		326CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/7	

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	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/7	

1^{ère} partie

Question n°1 : appréciation des carcasses

(9 points)

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

(3 points)

-
-
-
-
-
-

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

(3 points)

-
-
-

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

(3 points)

-
-
-

Session 2008		326CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/7	

Question n 2 : la dessiccation

(9 points)

2-1-Donner votre définition de la dessiccation.

(3 points)

.....

.....

.....

.....

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

- **Au niveau de l'abattage**

(2 points)

.....

.....

.....

.....

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

(2 points)

.....

.....

.....

.....

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

(2 points)

.....

.....

.....

.....

Session 2008		326CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/7	

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

(10 points)

Compléter le tableau ci-dessous :

APPELATIONS COURANTES	APPELLATIONS EN FRANÇAIS
Macreuse à bifteck
.....	Sous épineux
.....	Grand rond
jumeau à pot au feu
Jumeau à bifteck

Question n°4 : les fraudes

(6 points)

La loi du 1^{er} 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)

.....

.....

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

(2 points)

.....

.....

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

(2 points)

.....

.....

Session 2008		326CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 5/7	

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)

-
-
-
-
-

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

(2 points)

.....

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

(1,5 points)

-
-
-

Session 2008		326CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/7	

2^{ème} 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^{er} 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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- « Viandes françaises ».

2-1-Quels renseignements donnent cette indication ?

(4 points)

.....

.....

.....

