

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

PARTIE N°2 TECHNOLOGIE sur 20 points :

1°) La transformation des viandes S 1.3 (7.5 points)

→ a) À l'abattoir lors de la visite post mortem de la carcasse, le vétérinaire a le choix entre 3 décisions. Citer les et expliquer en quelques mots de quoi il s'agit (4.5 points) (0.75 point par réponse)

L'estampillage	C'est la garantie qu'à cet instant, la carcasse est reconnue saine et apte à la consommation humaine
La consigne	En cas de doute le vétérinaire consigne la carcasse pour effectuer des prélèvements ou des analyses complémentaires. La carcasse est ensuite estampillée ou saisie
La saisie	C'est le retrait à la consommation publique de la carcasse reconnue impropre ou insalubre

→ b) En regardant votre bon de livraison, vous pouvez remarquer que Mr Rocher a choisi une carcasse de veau classée 2U3. Que signifie ce sigle ? (3 points) (1 point par réponse)

- **2** : couleur du muscle « rosé claire »
- **U** : conformation de la carcasse « très bonne »
- **3** : état d'engraissement de la carcasse « couvert »

2°) La production animale S 1.2.1 (3.5 points) (0.25 point par réponse)

En vous aidant du tableau ci-dessous, classer ces différentes races

Avranchin, Blonde d'Aquitaine, Landrace, Holstein, Saanen, Texel, Salers, Berrichon du Cher, Maine Anjou, Banc du Massif Central, Parthenaise, Piétrain, Ile de France, Limousine

Race bovine à viande	Race bovine à lait	Race ovine	Race ovine de pré-salé	Race porcine	Race caprine
Blonde d'aquitaine Salers Maine Anjou Parthenaise Limousine	Holstein	Texel Berrichon du cher Blanc du massif central Ile de France	avranchin	Landrace piétrain	saanen

3°) L' anatomie S 3.1 (5 points)

Mr Rocher a aussi acheté une épaule de jeune bovin.

- a) quels sont les os qui la composent (1.5 point) (0.50 point par réponse)

- **l'omoplate ou scapulum**
- **l'humérus**
- **le radius, cubitus**
- **Le carpe**

- b) quels sont les muscles qui la composent (3.5 points) (0.50 point par réponse)

- **le dessus de palette**
- **le jarret**
- **le paleron ou macreuse gélatineuse**
- **le jumeau à bif ou à rôtir**
- **le jumeau à braiser ou à pot au feu**
- **la macreuse à bif ou à rôtir**
- **la macreuse à pot au feu**

CORRIGÉ		Session 2008	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 5 / 6

4°) L' utilisation culinaire des morceaux S 3.2 (4 points) (0.25 point par réponse)

Compléter le tableau en citant pour chaque catégorie animale, un morceau selon son mode de cuisson le plus souvent conseillé

Mode de cuisson	Gros bovin	veau	porc	agneau
A rôtir	Rond de tranche grasse	quasi	Filet mignon	gigot
A braiser	paleron	Bas de carré	échine	épaule
A sauter	collier	collier	épaule	Epaule, collier
A bouillir	Plat de cotes	jarret	jambonneau	Poitrine collier

Réponses laissées à l'appréciation des correcteurs

CORRIGÉ	Session 2008
CAP BOUCHER	
Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties	Feuille 6 / 6