

# 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)

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

→ 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
<b>Blonde d'aquitaine</b> <b>Salers</b> <b>Maine Anjou</b> <b>Parthenaise</b> <b>Limousine</b>	<b>Holstein</b>	<b>Texel</b> <b>Berrichon du cher</b> <b>Blanc du massif central</b> <b>Ile de France</b>	<b>avranchin</b>	<b>Landrace</b> <b>piétrain</b>	<b>saanen</b>

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**

<b>CORRIGÉ</b>		<b>Session 2008</b>	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> 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

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

**Réponses laissées à l'appréciation des correcteurs**

<b>CORRIGÉ</b>	<b>Session 2008</b>
CAP BOUCHER	
Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 <sup>ère</sup> et 2 <sup>ème</sup> parties	Feuille 6 / 6