

1^{ère} PARTIE : Technologie générale

1. La production animale :

(0,25*20 : 5 points)

1.1 Citez pour chaque espèce le nom du mâle, de la femelle, et du jeune ; puis citez 3 races appartenant à cette espèce.

Espèce	Mâle	Femelle	Jeune	Races
BOVIN	taureau	vache	veau	Charolaise, Limousine Normande, Aubrac, Salers, Prim'holstein ---
OVIN	bélier	brebis	agneau	Mérinos de Rambouillet, Texel , Avranchin ---
CAPRIN	bouc	chèvre	chevreau	Alpine, Saanen, Angora
PORCIN	verrat	truie	Porcelet Porc charcutier	Landrace, blanc de l'ouest, piétrain, large white

1.2 Citez 3 critères, chez l'animal, qui peuvent faire varier la qualité de la viande :

(3 points)

Age, sexe, alimentation, race, traitement de l'animal avant l'abattage

2. Les acteurs de la filière :

Citez 3 acteurs de la filière viande et expliquez le rôle de chacun :

(3 points)

Éleveurs,

marchands de bestiaux,

abatteurs (transformation de l'animal en carcasse),

grossistes (achat de grandes quantités et distribution auprès des détaillants),

détaillants (vente au détail des morceaux de viande auprès des consommateurs)...

CORRIGÉ

Session 2008

Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés - Option A

Epreuve EP2 - Technologie professionnelle

Feuille 1 / 3

3. Les organismes interprofessionnels :

(4 points)

Précisez la signification des sigles suivants :

OFIVAL : Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture

INTERBEV : Institut national interprofessionnel de bétail et des viandes

CIV : Centre d'information sur les viandes

ITAVI : Institut technique de l'aviculture

4. Les locaux, matériel et outillages :

(5 points)

Entourez la bonne réponse

	Réponse A	Réponse B	Réponse C
Les locaux doivent respecter un principe lors de leur conception, lequel ?	« La marche en avant »	« La course en avant »	« La circulation alternée »
Une chambre froide trop ventilée accentue quel phénomène ?	Gain de poids	dessiccation	hydratation
Quelle est la température maximale de conservation des découpes de viande réfrigérées ?	+7°C	-18°C	+4°C
L'humidité de l'air se mesure avec quel appareil ?	thermomètre	hygromètre	Ph-mètre
Sur un couteau, comment appelle-t-on le prolongement de la lame dans le manche ?	soie	pointe	garde

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

1. L'anatomie bovine :

1.1 Reliez les morceaux aux régions correspondantes :

(5 points)

Collier	•	•	Gîte arrière
Globe	•	•	Macreuses
Jambe	•	•	Veine grasse
Raquette	•	•	Tranche grasse
Aloyau	•	•	Filet

CORRIGÉ	Session 2008
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés - Option A	
Epreuve EP2 - Technologie professionnelle	Feuille 2 / 3

1.2 Indiquez le nombre de vertèbres chez un bovin :

(4 points)

Vertèbres	Nombre
Vertèbres cervicales	7
Vertèbres dorsales	13
Vertèbres lombaires	6
Vertèbres sacrées	5
Vertèbres coccygiennes	16 à 20

2. L'abattage bovin :

Notez en face de chaque définition le nom de l'opération correspondante : (0,5 * 10 : 5 points)

- Vérification de l'état général de l'animal vivant : inspection vétérinaire ante mortem
- Etourdissement de l'animal : anesthésie
- Section de la veine jugulaire qui entraîne l'arrêt du cœur : saignée
- Incisions longitudinales et transversales sur le cuir : parfente
- Enlèvement du cuir : dépouille
- Ablation des organes internes : éviscération
- Sciage, séparation de la carcasse en deux parties : fente
- Nettoyage et dégraissage sommaire : parage
- Contrôle sanitaire : inspection vétérinaire post mortem
- Détermination de la masse : pesée

3. Le cinquième quartier :

(3 points)

Remplacez dans le tableau les différents éléments du cinquième quartier : cuir, panse, pieds, sang, foie, cornes, cœur, mamelles (femelles), cervelle.

Issues	Abats blancs	Abats rouges
cuir sang cornes	Panse Pieds Mamelles	Foie Cœur Cervelle

4. Evolution de la viande :

(3 points)

Citez les 3 états de la viande au cours de son évolution dans l'ordre chronologique. Complétez les caractéristiques associées à chaque état.

Etat de la viande	Tendreté de la viande	Durée
Pantelant	Viande molle	2 à 3 heures après abattage
Rigide	Viande dure	24 à 48 heures après abattage
Rassis	Viande tendre	1 semaine après abattage

CORRIGÉ		Session 2008
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante Préparateur en Produits Carnés - Option A		
Epreuve EP2 - Technologie professionnelle		Feuille 3 / 3