



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

Session 2009		321CB07	
C R D P	Corrigé BP BOUCHER		
	Épreuve : Technologie		E3 - U31
	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**

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009		321CB07	
C i r	Corrigé BP BOUCHER		E3 – U31
	Épreuve : Technologie		
Coefficient : 4		Durée : 2 h 00	Feuille : 2/6

1^{ère} partie

Question n°1 : l'abattage et ses conséquences

Après l'abattage, la carcasse de bœuf passe par différentes phases d'évolution qui auront une grande influence sur les qualités futures des viandes commercialisées:

a- Citer les 3 phases d'évolution post mortem de la viande.

(3 points)

- *État pantelant*
- *État de rigidité cadavérique*
- *État de maturation*

b- Définir le terme « ressuage ».

(3 points)

C'est une période où l'on abaisse la température de la carcasse à cœur à 10°; elle a lieu juste après l'abattage dans le but de freiner au mieux le développement microbien et la dessiccation.

c- Expliquer en quoi consiste la stimulation électrique.

(3 points)

C'est un procédé qui permet de déclencher la rigidité puis la maturation plus rapidement. Il consiste à faire passer dans les masses musculaires, un courant électrique approprié qui provoque une profonde contraction qui permettra d'éviter le cryochoc.

Question n°2 : la conservation des viandes

Plusieurs paramètres rentrent en ligne de compte pour la conservation des viandes : la température, l'hygrométrie et le brassage de l'air.

a- Définir le terme « hygrométrie ».

(2 points)

C'est le moyen de mesure le taux de d'humidité relative de l'air, on définit alors le % de vapeur d'eau par rapport au point de saturation

b- Expliquer les conséquences d'un taux d'hygrométrie trop élevé et trop faible sur les carcasses.

(3 points)

- **Hygrométrie trop élevée** : supérieure à 90 %, la saturation est souvent atteinte, la viande poisse par suite du développement de bactéries en surface. Elle nécessitera un parage, une perte et un temps de conservation réduit.
- **Hygrométrie trop faible** : la conséquence majeure est la dessiccation, donc une perte de poids due à un séchage de la viande qui nécessitera un parage supplémentaire.

Session 2009		321CB07	
C i r	Corrigé BP BOUCHER		
	Épreuve : Technologie		E3 – U31
	Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/6

c- Citer le taux idéal d'hygrométrie pour les viandes de boucherie.

(2 points)

- Pour les viandes de boucherie : détaillée 80 à 85 %
- Pour les abats : supérieure à 90 %

d- Définir le terme dessiccation.

(2 points)

C'est une perte de poids due à un phénomène d'évaporation de l'eau de constitution de la viande.

CRDP de l'académie de Caen

Session 2009		321CB07	
Corrigé BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/6	

Question n°3 : anatomie

a- Compléter le tableau suivant.

(7 points)

Région anatomique	Appellations bouchères	Appellations scientifiques
<p><i>Exemple :</i></p> <p>Tende de tranche (TT)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le tendre de tranche • Le rond de tranche • Poire • Merlan • Dessous ou dessus de tranche • Araignée • Fausse araignée 	<ul style="list-style-type: none"> • Demi membraneux • Adducteur de la cuisse • Pectiné • Couturier • Droit interne • Obturateur interne • Obturateur externe
Tranche à rôtir	<ul style="list-style-type: none"> • Rond • Plat • Mouvant 	<ul style="list-style-type: none"> • Droit antérieur • Vaste externe • Vaste interne
L'ensemble des gîtes (semelle)	<ul style="list-style-type: none"> • Rond de gîte • Nerveux de gîte à la noix • Gîte à la noix 	<ul style="list-style-type: none"> • Demi tendineux • Les muscles gastrocnémiens, perforé • Le long vaste
Hanche	<ul style="list-style-type: none"> • Aiguillette de rumsteck • Le rumsteck • Aiguillette baronne 	<ul style="list-style-type: none"> • Partie antérieure du long vaste • Fessier moyen, profond et superficiel • Le tenseur du fascia latta

Session 2009		321CB07	
C i r	Corrigé BP BOUCHER		
	Épreuve : Technologie		E3 – U31
Coefficient : 4		Durée : 2 h 00	Feuille : 5/6

Compléter le schéma de la coupe de l'agneau ci-dessous.

(5 points)

	1	• Le gigot raccourci
	2	• L'épaule
	3	• La selle
	4	• Carré de côte au filet
	5	• Côtes 1 ^{ères}
	6	• Côtes 2 ^{nde}
	7	• Côtes découvertes
	8	• Collier
	9	• Haut de côte
	10	• Poitrine

Question n°4 : les races de boucherie

a- Définir le terme « race rustique »

(2 points)

Ce dit d'une race qui s'adapte à tous les climats et aux reliefs de montagne

b- Définir les termes suivants.

(3 points)

- Aptitude laitière : race à production laitière
- Aptitude bouchère : race à viande (troupeau allaitant)
- Aptitude mixte : double production, laitière et bouchère

Compléter le tableau suivant.

(5 points)

LES RACES BOVINES BOUCHÈRES		
RACES	ORIGINE ET RÉGION D'ÉLEVAGE	COULEUR DE LA ROBE
Charolaise	Charolles, Saône et Loire, Bourgogne	Blanche unie
Limousine	Limousin, Haute Vienne	Froment vif
Blonde d'Aquitaine	Sud-ouest, Lot et Garonne	Froment clair
Salers	Massif central, Cantal	Acajou

Session 2009		321CB07	
Corrigé BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/6	

2^{ème} partie

SIGNES DE QUALITÉ

Le nom générique de « bœuf » recouvre des réalités différentes... il serait plus judicieux de parler de viandes plutôt que de la viande. Pour s'y reconnaître, le consommateur dispose désormais de divers signes :

- Appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)
- Critère Qualité Certifiée (C.Q.C.)
- Bœuf de tradition bouchère (B.T.B.)
- Label Rouge
- Agriculture Biologique (A.B.)

Les signes officiels de qualité répondent à la demande du consommateur en matière de traçabilité des produits alimentaires en leur garantissant l'origine et la qualité. L'attribution de ces signes relève de la démarche volontaire des producteurs et des entreprises qui prennent l'engagement de respecter un cahier des charges contraignant homologué par l'État. Des contrôles réguliers sont effectués par les pouvoirs publics et par des organismes indépendants agréés.

Hebdomadaire *l'Express*, le 22 juillet 2004

1- « Le nom générique de « bœuf » recouvre des réalités différentes... il serait plus judicieux de parler de viandes plutôt que de la viande ». Expliquer ce que signifie cette affirmation et préciser, en tant que professionnel, la représentation de la viande de bœuf qui vous satisfait le mieux. Justifier votre réponse.

(20 point)

2- Les signes officiels de qualité (AOC, CQC, AB, ...) garantissent la traçabilité des produits alimentaires. A partir d'exemples précis, donner le cahier des charges de deux de ces signes.

(10 points)

3- L'affichage de ces signes est-il suffisant ? Quelles sont les autres contraintes à respecter ?

(10 points)

Pour les questions 1, 2 et 3 ci-dessus, il n'existe pas de corrigé-type. Les éléments de réponses étant différent d'un candidat à l'autre, il appartiendra aux membres de la commission d'évaluation d'apprécier la pertinence et la justesse des éléments apportés, l'esprit d'analyse du candidat.