



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	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/8	

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	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/8	

1^{ère} partie

Question n°1 : l'abattage et ses conséquences

(9 points)

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)

-
-
-

b- Définir le terme « ressuage ».

(3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

c- Expliquer en quoi consiste la stimulation électrique.

(3 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2009		321CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/8	

Question n°2 : la conservation des viandes

(9 points)

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)

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

(3 points)

- Hygrométrie trop élevée :

.....

- Hygrométrie trop faible :

.....

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

(2 points)

- Pour les viandes de boucherie :

.....

- Pour les abats :

.....

d- Définir le terme dessiccation.

(2 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'academie de Caen

Session 2009		321CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/8	

Question n°3 : anatomie

(12 points)

a- Compléter le tableau suivant.

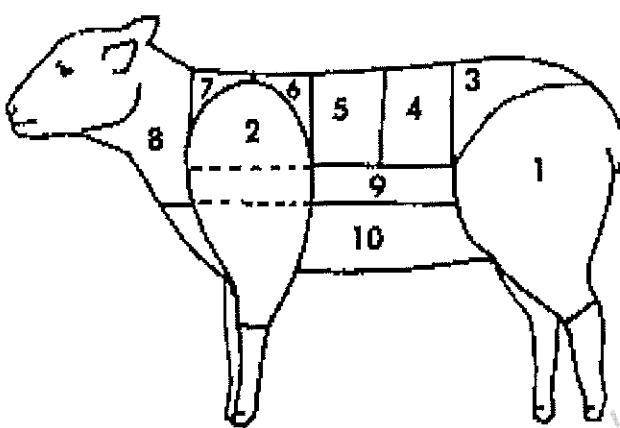
(7 points)

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

Session 2009		321CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 5/8	

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

(5 points)

	1	•
	2	•
	3	•
	4	•
	5	•
	6	•
	7	•
	8	•
	9	•
	10	•

CRDP de l'academie de Caen

Session 2009		321CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/8	

Question n°4 : les races de boucherie

(10 points)

a- Définir le terme « race rustique »

(2 points)

.....

.....

.....

b- Définir les termes suivants.

(3 points)

- Aptitude laitière :
-
-
- Aptitude bouchère :
-
-
- Aptitude mixte :
-
-

Compléter le tableau suivant.

(5 points)

LES RACES BOVINES BOUCHÈRES		
RACES	ORIGINE ET RÉGION D'ÉLEVAGE	ROBE
•	Charolles, Saône et Loire	•
Limousine	•	Froment vif
•	Sud-ouest, Lot et Garonne	Froment
•	Massif central, Cantal	Acajou

Session 2009		321CB07	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 8/8	

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)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CRDP de l'académie de Caen