



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Campagne 2009

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

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.

BEP Alimentation Préparateur en Produits Carnés

Option A → Boucher

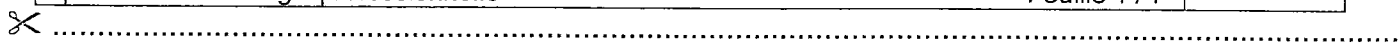
Épreuve : EP2 - Technologie professionnelle

1^{ère} PARTIE : **Technologie générale**

2^{ème} PARTIE : **Technologie de la spécialité**

CRDP Nord Pas-de-Calais

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés	Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve : Technologie professionnelle	Feuille 1 / 7	



Corrigé	Session 2009	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A			
Intitulé de l'épreuve	BEP - EP2 → Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, préparation traiteur - Partie technologie professionnelle	Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :	Date de naissance :	Durée : 3 h 30	Coefficient : 5
		Feuille 1 / 7	

1ère PARTIE : Technologie générale

1. Le vocabulaire :

(5 points)

Donner la définition des termes suivants :

Dessiccation : **Désséchement, évaporation de l'eau de constitution de la viande.**

Aponévrose : **Tissu conjonctif qui recouvre et protège les muscles de la masse musculaire.**

Conformation : **Développement des profils de la carcasse.**

Maturation : **Ensemble des phénomènes intervenant après la rigidité cadavérique qui conduisent à un attendrissage progressif de la viande. C'est la transformation du muscle en viande.**

Ressuage : **Refroidissement rapide de la carcasse.**

2. Le matériel :

2.1 - Citer trois équipements de protection individuelle (EPI)

(1,5 point)

- **Tablier de protection**
- **Gant de protection**
- **Chaussures de sécurité**

2.2 - Donner le nom des appareils de contrôle correspondant aux descriptions suivantes : (1 point)

- **Appareil mesurant la teneur en eau de l'air : hygromètre**
- **Appareil mesurant la température à cœur d'un produit : thermomètre-sonde**

2.3 - Citer trois matériels liés au travail ou traitement des MRS (matériels à risques spécifiques)

(1,5 point)

- **Bac à déchet spécifique aux MRS**
- **Planche de travail**
- **Couteau / gant**

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

Épreuve : Technologie professionnelle

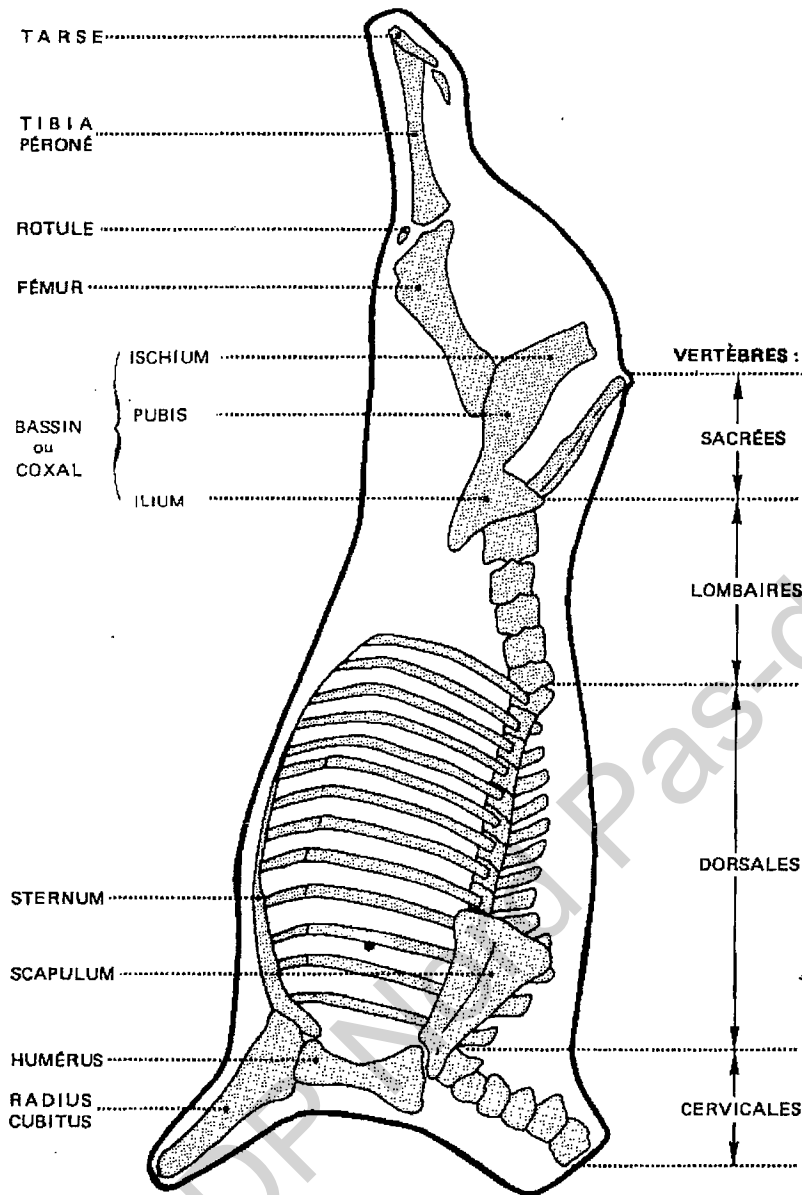
Feuille 2 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

3. L'anatomie osseuse

Ecrire dans les cadres du schéma ci-dessous le nom des os manquants :

(5 points)



BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A
Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 3 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

4. Les applications culinaires :

Dans le tableau ci-dessous, pour chaque morceau, mettre une croix correspondant au mode de cuisson :
(6 points)

Morceaux	Mode de cuisson			
	Griller	Rôtir	Ragoût, Braisier	Bouillir
Sous noix	X	X		
Cotes filet de veau	X			
Jarrets de veau			X	X
Veine maigre			X	X
Aiguillette baronne	X	X		
Macreuse à bifteck	X	X		

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A
Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 4 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} PARTIE : Technologie de la spécialité

1 La production animale :

(2 points)

1.1 - Retrouver les différentes appellations des bovins en fonction de l'âge et du sexe de l'animal :

Mâle castré âgé de 3 à 5 ans : **boeuf**

Femelle n'ayant pas vêlé agée de 24 à 36 mois : **génisse**

Mâle non castré âgé de 12 à 15 mois : **taurillon**

Femelle âgée de 6 ans et plus : **vache adulte**

1.2 - Cocher l'aptitude correspondante aux races bovines suivantes :

(1,5 point)

Aptitude Race	Bouchère	Mixte	Laitière
Charolaise	x		
Aubrac	x		
Monbéliarde		x	
Prim'holstein			x
Normande		x	
Limousine	x		

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 5 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

2 Abattage bovin :

(4 points)

Compléter dans l'ordre la liste des grandes étapes de l'abattage bovin :

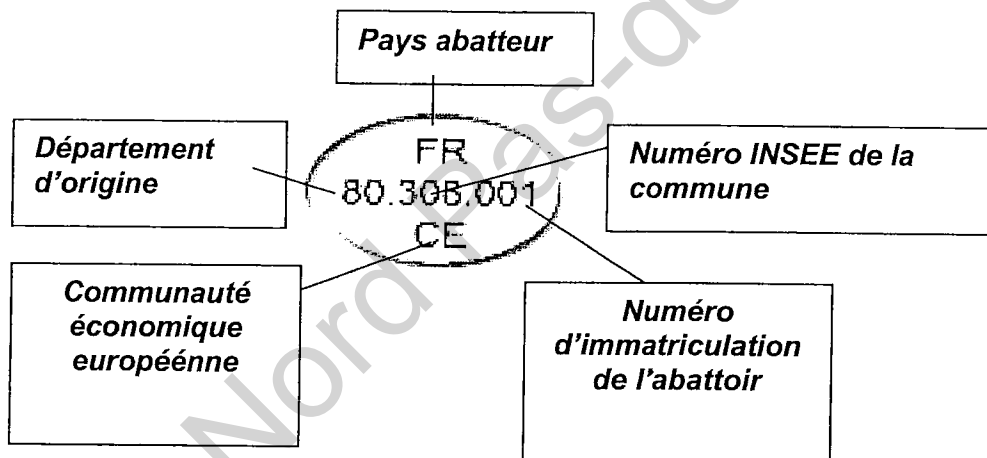
- *Inspection anté-mortem*
- *anesthésie*
- *saignée*
- *habillage*
- *éviscération*
- *fente*
- *inspection post-mortem*
- *pesée*

3 Le marquage des carcasses bovines :

3.1 – Estampillage :

3.1.1 Expliquer les indications portées sur l'estampille suivante :

(2,5 points)



3.1.2 Que garantit l'estampillage au consommateur ?

(0,5 point)

L'estampille garantit que le produit est sain suite à une inspection vétérinaire validant la salubrité de la carcasse.

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A
Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 6 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

3.2 – Classification des carcasses.

(1,5 point)

Sur la carcasse d'un veau, on peut lire 2U3. Décoder ce marquage.

2 : couleur rosé clair

U : très bonne conformation

3 : état d'engraissement couvert

4 **Coupe de gros** :

(2 points)

Relier les coupes de gros suivantes pour former des demi-carcasses de bovin :

AVT 5 ▪ _____ ▪ ART8

AR3 ▪ _____ ▪ AV10

5 **Découpe du veau** :

(6 points)

Citer les 3 grosses pièces qui constituent une basse simple.

Basse simple :

➤ **Epaule**

➤ **Collier, bas de carré**

➤ **poitrine**

Pan simple :

➤ **Cuisseau**

➤ **carré filet**

➤ **Carré côte couvert**

BEP Alimentation dominante préparateur en produits carnés – option A

Épreuve : Technologie professionnelle

Feuille 7 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie