



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**

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 1/8 | |

1^{ère} Partie

La transformation de l'animal (S31.1.1)

Le stress avant l'abattage peut avoir des conséquences importantes sur la viande. Lesquelles ?

(6 points)

-
-
-

L'application d'une excitation électrique aux carcasses sur la ligne d'abattage a un objectif principal. Lequel ? Quel est le but de cette excitation ?

(4 points)

-
-
-

Les rendements (S31.3.3)

(4 points)

Citer le pourcentage moyen de dessiccation (bœuf, veau, agneau) de l'abattage à la consommation. Dans le tableau ci-dessous donnez les % moyens de dessiccation.

| Dessiccation moyenne | % |
|----------------------|---------|
| Bœuf | % |
| Veau | % |
| Agneau | % |

Préciser trois actions à conduire pour limiter cette dessiccation :

-
-
-

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 2/8 | |

Les cuissons. (S31.5.1)

(2 points)

Les tissus conjonctifs sont constitués par des fibres de collagène que la cuisson transforme. Décrivez les différents comportements de ces tissus au contact de la chaleur.

- Chaleur sèche :
-
- Chaleur humide :
-

La conservation des viandes. (S31.6.3)

(4 points)

Pendant la décongélation, s'il n'est pas possible d'éviter l'écoulement d'une partie de l'eau de fusion (exsudat) la quantité peut toutefois être limitée.

Citer quatre bonnes pratiques qui permettent de limiter cette perte :

-
-
-
-

Déterminez les différentes parties (S31.7.2)

(5 points)

En vous aidant du croquis ci-joint, définissez à l'aide de numéros les morceaux de coupe de demi-gros :

Ex : Un panneau : 7 + 8

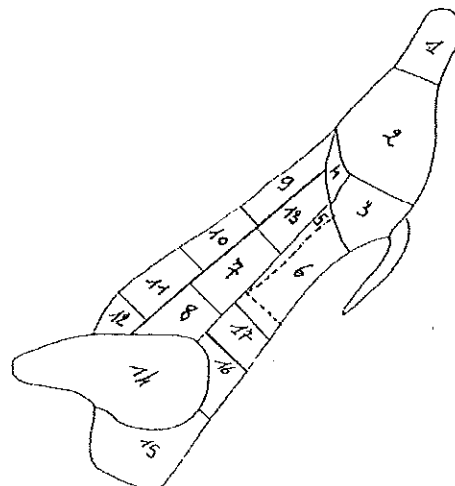
Un train de côtes :

Collier basse-côte :

Un déhanché :

Un B C U :

Une hanche :



| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 3/8 | |

Appellations anatomiques. S31.7.2

(12 points)

Vous avez ci-contre le nom anatomique des muscles internes de l'épaule, donnez le numéro correspondant.

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sus épineux : ▪ Long anconé : ▪ Accessoire du long anconé : ▪ Sous scapulaire : ▪ Anconé interne : ▪ Grand rond : |
|--|--|

Base Nationale des Sujets d'Examens du Réseau d'Enseignement Professionnel

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 4/8 | |

Vous avez ci-contre le nom anatomique des muscles internes de la cuisse, donnez le numéro correspondant.

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vaste interne : ▪ Demi membraneux : ▪ Pectiné : ▪ Couturier : ▪ Obturateur interne : ▪ Droite interne : |
|--|--|

S2.1.5 Après avoir pris connaissance de l'annexe 1 (attestation de conformité et ticket de pesée)

Répondez aux questions suivantes

(3 points)

Donner :

- Le lieu d'abattage :
- Le nom de l'éleveur :
- Le sexe :

La carcasse est classée 2.U.3, traduire ce classement :

- 2 :
- U :
- 3 :

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Scérén

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 6/8 | |

3- Expliquer en quoi consiste le principe de traçabilité. Donner des éléments d'attestation de cette traçabilité et indiquer ce qu'ils renseignent.

(10 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4- Expliquer en quoi une viande labellisée est différente d'une autre viande. Justifier votre réponse et préciser quel peut être l'intérêt pour le client d'acheter ce type de viande.

(5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5- La race limousine est-elle celle que vous préférez. Justifier votre réponse.

(5 points)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau Cérès

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 - U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 7/8 | |

ANNEXE 1

Dans la mesure où l'ÉLÈVEUR engage sa responsabilité quant à la conformité du veau en matière de production, ce veau doit être remis au représentant de l'Organisation de Producteurs lors de l'embarquement de l'animal.

ATTESTATION DE CONFORMITÉ
 Obligatoire pour la labellisation ou toute autre forme de certification
 Attestation sans valeur pour une entreprise d'abattage non qualifiée en Label Rouge

GAEC REDON

Le soussigné(e) : NOM : La Gralle Prénom : _____

24450 MIALLET

Adresse précise : Tel. 05 53 62 89 30


• déclare sur l'honneur que le veau issu de la production de l'élèveur a une oreille marquée comme suit :

| | | |
|-------------------|----------------|----------------|
| Numéro de la mère | Numéro du veau | Nr. de cheptel |
| 3403398133 | 3404448023 | 34369118 |

| | | | | |
|-----------|-----------|-----------|------------|------|
| Race père | Race mère | Race veau | Né le | Sexe |
| 34 | 34 | 34 | 33 Août 05 | M |

a été produit d'une façon rigoureusement conforme aux dispositions de l'engagement au respect du Cahier des Charges "Veau Fermier Sous La Mère" Label Rouge 03-81 que j'ai signé.

• demande que la garantie "Veau Fermier Elevé Sous La Mère" soit mentionnée sur la carcasse de ce veau en vue de la commercialisation.

| | |
|-----------------------------|---|
| Organisation de Producteurs | Signature de l'Éleveur |
| UNIVIA | <u>Miallet le 12-09-05</u>  |

MAIRIE DE LIMOGES
 125, RUE DE NERON 87000 LIMOGES
 SRET 440 352 136 00012 - APE 151 A

TICKET DE PESEE No 294043
 (2 sur 3)

TEL 05.55.30.37.59

| Numéro d'identification du bovin | Date d'Abattage | Poids d'Abattage (Kg) | Numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir | Numéro d'abattage |
|----------------------------------|-----------------|-----------------------|---|-------------------|
| FR2404448023 | 12/09/2005 | 156.3 | 87-085-01 | 1154 |



87085001120905FR2404448023 1154015635

| | | | | | |
|-----------------------------|--------------|-----------------------|----------------------|-----------|----------------|
| Bon / Tuerie 4646503 / 4072 | Article Veau | Tare 3 | Ress. 0.02 | Ref. 0.3 | Ref.D 0 |
| No Lot | PChaud 159.5 | Classe 2U3 | Nbre 1 | Typ.AbT | Heure 13:48:46 |
| Usager 8 CV PLANEHAISON | PFroid 156.3 | No Pesee 052550014202 | | Dsd 39861 | classif. |
| Fournisseur | Certif | ObservP | | | |
| Éleveur det. 24269118 | Race 34 | RP34 RM39 TR1 | Pays Nais-Elev FR | FR | Boucle3 |
| Éleveur nais. 24269118 | Trav. 8023 | Sexe | Date Nais 23/04/2005 | Age 4 | Test N |
| Obs. Entree | Cons. NON | | | | |

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------|--|
| Session 2010 | | 133BL08 | |
| Sujet BP BOUCHER | | | |
| Épreuve : Technologie | | E3 – U31 | |
| Coefficient : 4 | Durée : 2 h 00 | Feuille : 8/8 | |

ANNEXE 2

Éditorial

Nous ne sommes pas des convertis de la dernière heure

Depuis près de 25 ans, le limousin a choisi la voie la plus contraignante, celle du Label ; Label Régional d'abord en 1971, Label Rouge ensuite en 1988 pour identifier et garantir ses viandes bovines.

Le maintien des méthodes de production traditionnelles à l'herbe par des éleveurs qui, envers et contre tout, ont conservé ce savoir-faire, allié aux spécificités de la race limousine, donnent à cette viande des qualités gustatives particulières.

Très tôt, nous avons pressenti que cet ensemble devait être conforté et garanti par un système de certification officiel, fiable et crédible pour le consommateur. Discrètement, patiemment et souvent dans la difficulté, éleveurs, groupement de producteurs, entreprises d'abattage et bouchers ont ensemble bâti une filière organisée et structurée.

Aussi, dans la crise actuelle, contrairement aux convertis de la dernière heure qui découvrent subitement les vertus de la traçabilité, nous n'avons rien à imaginer, rien à inventer.

C'est sans tapage et dans la continuité de notre action en profondeur que nous voulons sereinement vous expliquer qui nous sommes et ce que nous faisons depuis longtemps

Pierre RABAUD
Président de Limousin Promotion
dans *Édition spéciale*

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel