



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

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 1/12	

Première partie

INSTRUCTION RELATIVE AU DEROULEMENT DE L'EPREUVE

Ce sujet comporte plusieurs parties numérotées de 1 à 5

BAREME

1 ^{ère} partie	Répartition des points
1- L'élevage bovin	10 points
2- Transport et réception des viandes	7 points
3- Livraison des viandes	3 points
4- Conservation des viandes	7 points
5- Travail des viandes	13 points
Total	40 points

2 ^{ème} partie	Répartition des points
	40 points

Le candidat répondra directement sur le sujet

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 2/12	

1- L'élevage bovin

1-1-Citer 4 races allaitantes avec les principaux caractères les concernant.

0,25 x 16 = 4 points

RACES	SITUATION GEOGRAPHIQUE	COULEUR DE LA ROBE	OSSATURE	RENDEMENT APPROXIMATIF DE LA CARCASSE
Blonde d'Aquitaine
.....	Blanche
.....	La Sarthe, la Mayenne et le Maine et Loire.
Limousine

1-2- Lors de l'introduction des bovins à l'abattoir, une visite obligatoire est effectuée par la DSV. Quelle est la signification de ce sigle ? En quoi consiste cette visite et quel est son but ?

2 points

.....

.....

1-3- Si l'animal a subi un voyage long et pénible, quelles peuvent être les conséquences directes sur les qualités organoleptiques de la viande ? Quels sont les effets induits ?

2 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 3/12	

1-4- Citer deux opérations délicates sur le plan sanitaire, parmi toutes les actions liées à l'abattage. Préciser quelle serait l'incidence de ces mauvaises opérations sur les carcasses et/ou les viandes issues de ces carcasses.

2 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Transport et réception des viandes

Lors d'un transport de viandes, suivant la durée, le nombre de kms, la température extérieure, et le respect de la température à cœur de la viande, nous avons la possibilité d'utiliser différentes caisses : isotherme, réfrigérante et frigorifique.

2-1-Parmi ces trois caisses, indiquer ci-dessous, leurs différences liées à la production de froid.

3x1 = 3 points

- Isotherme :
-
-
- Réfrigérante:
-
-
-
- Frigorifique :
-
-

2-2-Sur la caisse, à l'avant droit, apparaissent des lettres et des chiffres comme ci-dessous. Indiquer la signification de ces lettres et chiffres.

0,25 x4 = 1 point

FRC – F : R : C :

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 4/12	

10 / 2011 :

2-3- Compte tenu des différentes caisses utilisées, on doit respecter durant le transport des viandes une réglementation sur les températures à cœur des produits. Indiquer la température à cœur maximum autorisée pour les produits ci-dessous.

0,5 x 3 = 1,5 point

- Carcasses :
- Viandes préparées :
- Abats :

2-4- Lors d'une livraison de viandes, un certain nombre de contrôles doivent être effectués.

0,3 x 5 = 1,5 point

Citer 4 contrôles obligatoires que vous devez effectuer à la livraison de produits carnés.

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

Lors de la réception des viandes, si le pH de la viande de bœuf est supérieur à 6 : quelle sera la mesure à prendre ?

- 5)

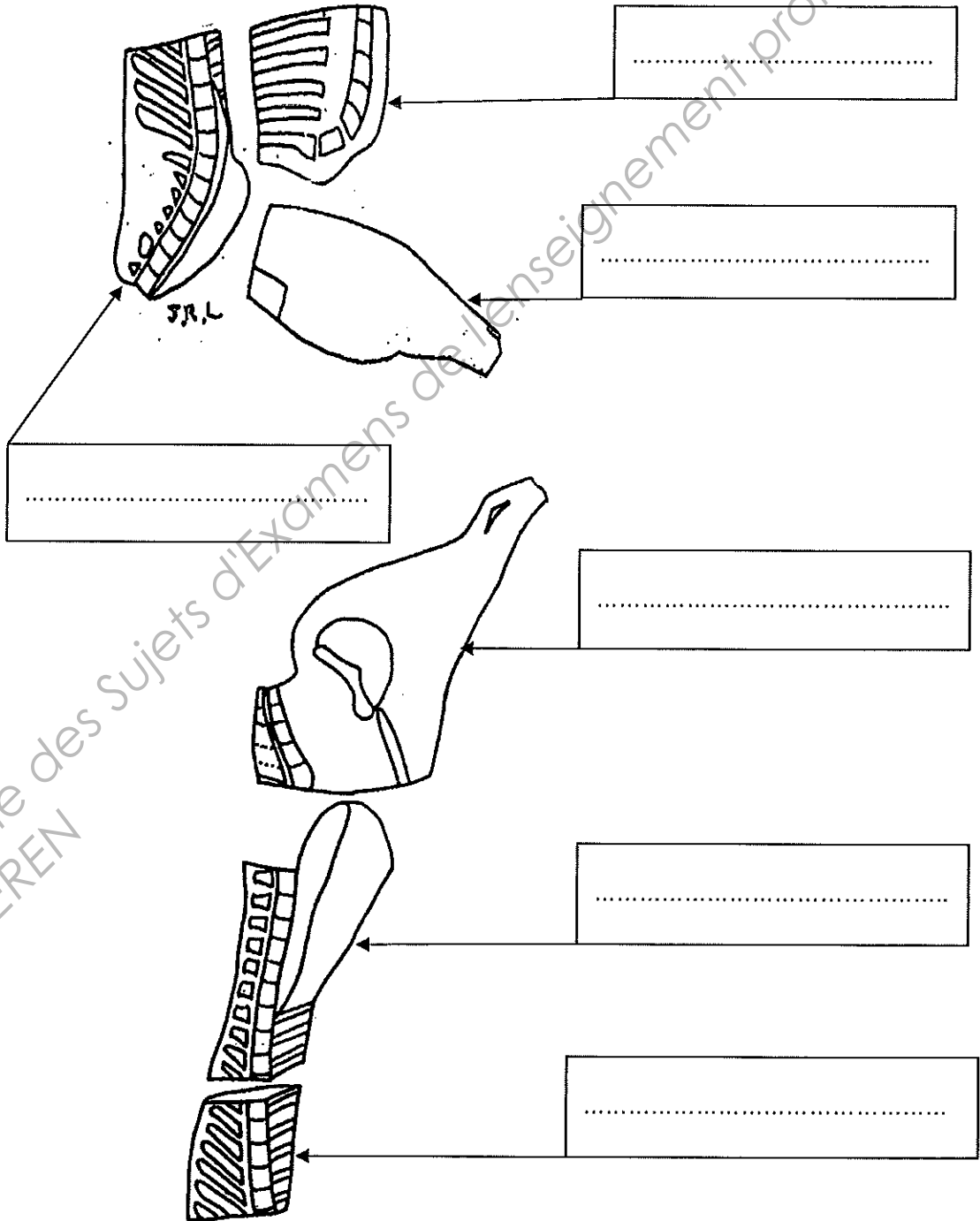
Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie	Durée : 2 h 00	Feuille : 5/12	
Coefficient : 4			

3- Livraison des viandes

3-1- Suite à la réglementation sur le port des carcasses, le grossiste se doit de découper les carcasses en plusieurs pièces de ½ gros.

0,5x6 = 3 points

Indiquer le nom des différentes coupes ½ gros ci-dessous.



Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER		E3 – U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 6/12	

4- La conservation des viandes.

En boucherie, on se doit de conserver la viande à cuisson rapide durant un minimum de temps.

4-1- Quelle est la durée minimum de conservation des viandes en réfrigération ?

1 point

.....

4-2- Pourquoi ce temps est-il indispensable (argumenter votre réponse) ?

2 points

.....

Durant cette conservation en chambre froide, le professionnel doit prendre des précautions afin de limiter une certaine perte de poids de la viande, ce qui pourrait mettre en péril son entreprise.

4-3- Quel nom donne-t-on à cette perte de poids ?

1 point

.....

4-4- Énumérer six moyens qui permettent de limiter cette perte de poids de l'abattage à la commercialisation.

0,5x6 = 3 points

1)

2)

3)

4)

5)

6)

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
 Réseau SCEREN

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 7/12	

5- Le travail des viandes

5-1- Lors du désossage de la viande, on se doit de laisser un maximum de périoste sur la viande. Dites pourquoi. Donner deux réponses.

2 points

1)

2)

Après l'épluchage et le désossage de la viande, on peut pratiquer un rendement commercialisable et un rendement commercialisé.

5-2- Quelle est la différence entre les deux ?

1x2 = 2 points

Rendement commercialisable :

.....

Rendement commercialisé :

.....

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 8/12	

Tous les muscles de la carcasse, ont un terme anatomique et un terme usuel employés dans la boucherie.

5-3- Compléter le tableau ci-dessous.

1x9 = 9 points

TERMES USUELS	TERMES ANATOMIQUES
Rond de tranche
.....	Pectine
Merlan de cuisse
.....	Psoas
Aiguillette baronne
.....	Long vaste
.....	Long dorsal long épineux long costal intercostaux
Jarret
.....	Gros anconé

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉPEN

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER			
Épreuve : Technologie		E3 – U31	
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 9/12	

2^{ème} partie

Du Bio dans les cantines

Du Bio, les Français en redemandent : 75% des parents et 41% des actifs souhaitent que les cantines de leurs enfants ou leurs restaurants d'entreprise offrent des menus Bio, selon une enquête de l'agence Bio.

De fait, elles sont de plus en plus nombreuses à proposer, au moins de temps en temps, des produits, voire des menus Bio complets.

Pour preuve, les achats Bio de la restauration collective sont passés de 44 millions d'euros, en 2008, à 92 millions en 2009 ;

Seul frein : le coût des produits pour des repas à petits prix.

Ouest France - 28 / 10 / 2010

Question n°1 : Le logo des produits Bio est composé de 2 lettres. Lesquelles ?

5 points

.....

.....

Question n°2 : Quelle est la couleur de ce logo ?

5 points

.....

.....

Question n°3 : Dans le texte, la dernière phrase parle du coût des produits Bio. Expliquer les raisons.

(5 lignes minimum)

10 points

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

Session 2012		303BL10	
Sujet BP BOUCHER		E3 - U31	
Épreuve : Technologie			
Coefficient : 4	Durée : 2 h 00	Feuille : 12/12	

.....

.....

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN