

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

Mise en situation professionnelle :

M. MONNIER est un boucher reconnu de la ville de Limoges. Installé depuis trois générations dans les halles centrales de l'hypercentre, il continue à développer son activité auprès d'une clientèle d'habités, dont le panier moyen est supérieur à celui de la périphérie de la ville. M. MONNIER recherche toujours l'excellence et il valorise les produits locaux du terroir limousin.

Justement, en ce début d'automne, une journée de la viande bovine Limousine est organisée. A l'occasion de cette journée, la viande bovine Limousine est à l'honneur et M. MONNIER en profite pour faire participer Arnaud son apprenti en 2ème année de brevet professionnel Boucher. Ils iront ensemble à la vente aux enchères de magnifiques bêtes de concours.

Après mûre réflexion sur le choix de la bête et une concurrence d'acheteurs venant de toute la région, Il y « décroche sur le fil », une vache limousine de 1050 kg poids vif « Blason Prestige » au tarif de 7800 €.

Fort de son expérience, M. MONNIER évalue avec son apprenti Arnaud, le poids carcasse à environ 650 kg et le poids de la viande commercialisable à 487 kg.

1ère PARTIE : Technologie professionnelle

1.1 Afin de préparer Arnaud pour la journée de la viande bovine, M. MONNIER lui demande de compléter le tableau ci-dessous sur les caractéristiques de la race Limousine après lecture de l'annexe 1.

Situation géographique	
Couleur de la robe	
Aptitude	
Type	
Épaisseur du cuir	
Circonférence du tarse	

La carcasse est classée à l'abattoir **D E.3**

EXAMEN : BP BOUCHER		SUJET 0
ÉPREUVE : E.2		Page :

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

Afin d'améliorer sa professionnalisation, il lui demande également de :

1.2 Donner les définitions des lettres et chiffres du classement S.E.U.R.O.P.

D E 3 : D----- E ----- 3 -----

1.3 Citer quatre critères du cahier des charges du label Blason Prestige :

-
-
-
-

1.4 Citer le signe officiel de qualité du label Blason Prestige :

-

1,5 Définir le rôle et les missions des différents organismes de la filière viande dans le tableau suivant :

Organismes de la filière viande	Rôle et missions
DGCCRF	
DDPP	
INTERBEV	
INRA	

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

1.6 Indiquer 3 mentions obligatoires sur les carcasses de bœuf dans la réglementation européenne en vigueur :

-
-
-

1.7 A partir des chiffres mentionnés dans la mise en situation professionnelle, M. MONNIER demande de réaliser les calculs ci-dessous en indiquant les raisonnements et résultats.

	Formules	Résultats
<u>Prix d'achat au kilo carcasse :</u>		
<u>Rendement carcasse en %:</u>		
<u>Rendement commercialisable en %:</u>		
<u>Prix d'achat de la viande commercialisable :</u>		

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

M. MONNIER désire également qu'Arnaud :

1.8 Propose un mode de cuisson adapté aux morceaux de viande dans le tableau suivant :

Morceaux de viande	Mode de cuisson adapté
Plat de côte	
Filet	
Noix de veau	
Collier de bœuf	
Collier de veau	
Côtes 1^{ère} d'agneau	
Plat de côte découvert	
Paleron S/P	
Poire Merlan	
Épaule d'agneau	
Poitrine, collier d'agneau	

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

1.9 Il lui demande de mettre en relation les noms anatomiques des principaux muscles constituant une carcasse et les dénominations commerciales dans le tableau ci-dessous :

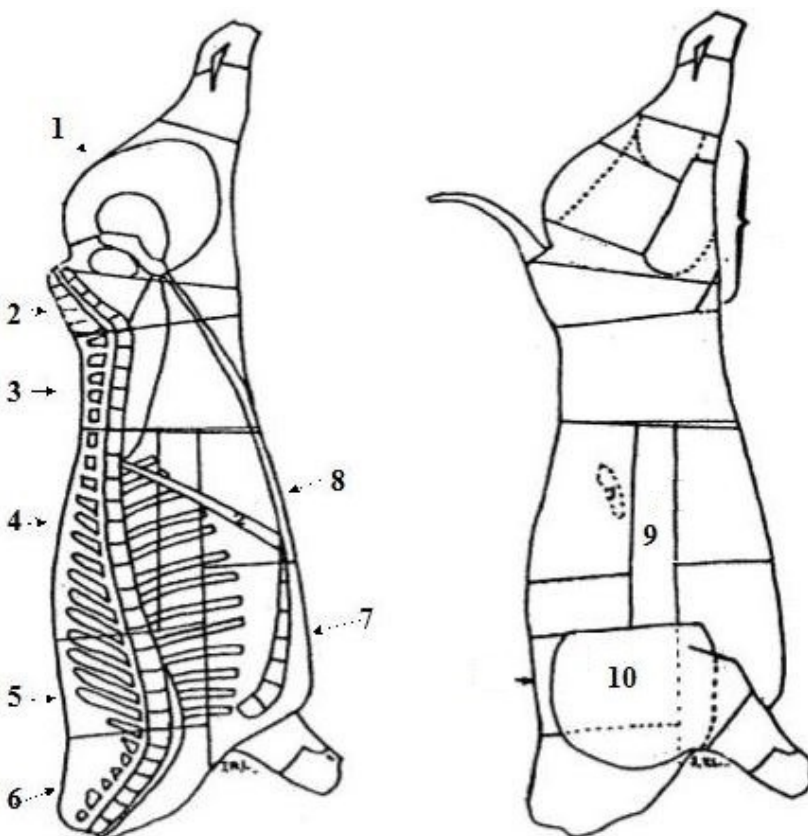
Noms anatomiques	Dénominations commerciales
Tranche	
	Tenseur du facia-lata
Filet	
	Vaste interne
Paleron	
	Pectiné
Rond de tranche	
	Grand rond
Jarret	
	Long anconé
Araignée	

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

1.10 M. MONNIER veut vérifier si Arnaud connaît les noms des morceaux de coupe, il lui demande de citer les morceaux de coupe correspondant à chaque numéro sur les demi-carcasses ci-dessous :

	Nom du morceau de coupe
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	



1.11 A l'aide de l'annexe 1 « Journées de la viande bovine limousine », Arnaud devra citer 3 points d'observation liés à la qualité organoleptique visuelle de la viande issue de race limousine :

--	--	--

1.12 Il lui sera également demandé d'évaluer dans le tableau suivant la durée de maturation optimale des carcasses selon la température de conservation :

	Température	Temps de maturation en jours
ART8 (limousine)	4° c	
ART8 (limousine)	3° c	
ART8 (limousine)	1° c	

Brevet professionnel Boucher

Sujet Zéro, E2, partie technologie professionnelle

ANNEXE 1 : Journées de la viande bovine Limousine

Cette race régionale est celle de toutes les qualités et de tous les talents.

Très fine au grain, fine d'os, elle présente un persillé intéressant, et beaucoup de qualités bouchères. Nos animaux sont finis douze mois à l'étable avec du foin, un mélange de maïs, tourteaux de lin, betteraves etc. Le tout produisant des animaux superbes avec une viande colorée, un muscle massif et bien fini.



L'or rouge naît à limoge

Le process est inédit en France, mais déjà utilisé en Australie et en Grande Bretagne. Il consiste à suspendre la carcasse par les hanches et non pas par les jarrets, ce qui aurait, d'après le dirigeant, « des effets sur la tendreté et le goût, par le relâchement des muscles durant la maturation portée à 20 jours » Cette « suspension pelvienne » aura été adaptée aux critères des limousines, animaux pesant en moyenne 390kg en carcasse et devrait sublimer le travail des éleveurs.

Boucherie Française - décembre 2016

Deuxième partie : Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel (30 points).

Pages .. /.. à .. /..

EXAMEN : BP BOUCHER		SUJET 0
ÉPREUVE : E.2		Page :