

SUJET N° 1

Les viandes de boucherie

Vous êtes second au restaurant gastronomique « La Vache au Plafond ». Soucieux de la qualité de la viande de bœuf servie au client, le chef vous demande d'effectuer une étude sur la filière viande de boucherie. Pour cela vous répondrez aux questions suivantes :

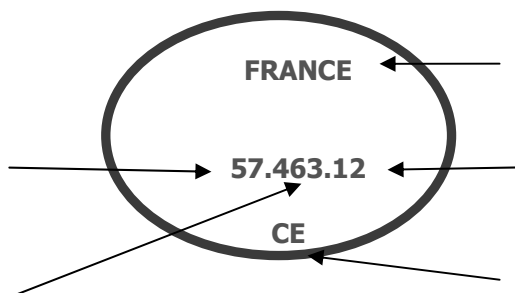
Question 1 : (4 points)

Suite à la maladie de la vache folle en 1996, les services vétérinaires ont mis en place des dispositions afin d'assurer une meilleure traçabilité de la viande. Le document d'accompagnement bovin (DAB) fait partie de ces mesures mises en place.

Vous citerez deux mentions obligatoires présentes sur celui-ci.

Question 2 : (7 points)

Expliquez ce que signifient les mentions apposées sur l'estampille sanitaire suivante. En quoi ces informations sont-elles utiles ?



Question 3 : (4 points)

Afin de revoir sa politique d'approvisionnement, le chef vous demande de lui citer quatre principales sources d'approvisionnement et pour chaque source un avantage et un inconvénient.

Question 4 : (5 points)

Pourquoi certains morceaux nécessitent-ils une cuisson longue ?