

**BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE
HÔTELLERIE- RESTAURATION
SESSION 2013**

ÉPREUVE ORALE DE CONTRÔLE

CUISINE

SUJET N° 7

Les viandes de boucherie

Votre employeur vous emmène au marché de Rungis pour l'achat des viandes.
Il vous demande vos connaissances sur la classification des viandes de boucherie.

Question 1 : Quels sont les facteurs qui déterminent la qualité d'une viande ?

Les carcasses sont définies en fonction de leur développement musculaire et de leur état d'engraissement.

Question 2 : Quelles sont les classifications existantes concernant la conformation de la carcasse et l'état d'engraissement?

Vous êtes en possession du D.A.B (Document d'accompagnement bovin), il sert à identifier l'animal et entre dans le processus de traçabilité de la viande.

Question 3 : Quelles sont les mentions obligatoires figurant sur ce document ?

Barème :

Question 1 : 4 pts
Question 2 : 10 pts
Question 3 : 6 pts