

Les viandes de boucherie

Nom :

Prénom :

Classe : Date :

1 – Les viandes de boucherie peuvent être classifiées selon plusieurs critères.

Complétez le tableau suivant en utilisant vos connaissances.

/5

Famille	Animaux	Couleur de la viande
.....	Mâle reproducteur : Taureau Femelle : Animal castré :	Viande
	Jeune : Veau	Viande
Ovins	Jeune :	Viande
.....	Femelle : Truie Animal castré : Jeune :	Viande de porc (rosée/blanche)

2 – Les bovins peuvent être classifiés selon leur race : citez ces trois familles.

/3

A : Les races à B : Les races C : Les races

3 – La qualité de la viande peut varier en fonction de plusieurs critères, citez 6 de ces critères.

/3

4 – Les carcasses de viande (bovine et ovine) sont classifiées selon des critères bien précis.

Qualifiez la carcasse de veau classifiée 1U3.

/3

1 : U : 3 :

5 – En fonction de l'emplacement sur la carcasse de l'animal, la viande peut être classée en catégories. Reliez par des flèches les tableaux ci-dessous.

/3

Catégories
1 ^{re} catégorie
2 ^e catégorie
3 ^e catégorie

Cuisson
Cuissons longues
Cuissons un peu plus longues
Cuissons courtes

Modes de cuisson
Ex : Poêler, sous vide
Ex : Griller, sauter
Ex : Braiser, pocher

6 – La viande de porc est classifiée selon des critères différents de ceux pour la viande bovine et ovine.

Citez sur quel critère la cotation est effectuée.

/3

La classification de la viande de porc est basée sur

BILAN

20 – 14 😊	13 – 8 😊	7 – 0 😞

L'agneau

Nom :

Prénom :

Classe : Date :

1 – Nommez deux races d'agneau français : une race bouchère et une race laitière.

/2

1) 2)

2 – Remplissez le tableau suivant les appellations des différents agneaux.

/2

Animaux	Carcasse	Âge	Nourriture
.....	10 à 14 kg	5 à 6 semaines	Lait de brebis.
.....	18 kg	3 à 4 mois	Lait et fourrage (foin, luzerne, orge).
.....	20 kg	+ de 4 mois	Sevré (foin, luzerne, orge).
.....	20 à 30 kg	12 à 18 mois	Herbe, grains, compléments.

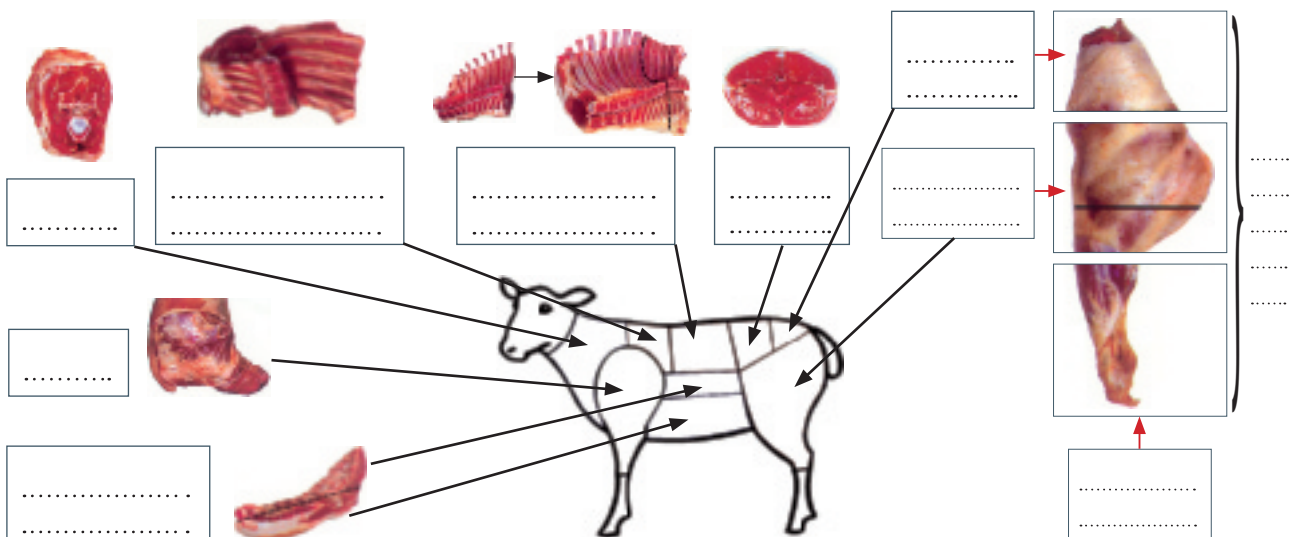
3 – Quels sont, selon vous, les critères qualitatifs les plus importants lorsque vous achetez un carré d'agneau (aspect, odeur) ?

/3

-
-
-

4 – Nommez les différents morceaux de l'agneau, puis coloriez les différentes parties sur l'animal (3 couleurs, 1 par catégorie).

/9



5 – Pour chaque mode de cuisson, associer un morceau d'agneau.

/4

- Sauter :
- Rôti :
- Griller :
- En ragoût :

BILAN

20 – 14 ☺	13 – 8 ☹	7 – 0 ☹
.....

Le veau

Nom :

Prénom :

Classe : Date :

1 – Définissez brièvement le terme « veau sous la mère ».

/2

.....

.....

2 – Un critère de qualité, la couleur, s'ajoute à la conformation et à l'état d'engraissement.

À quoi correspondent les différentes couleurs ?

/2

.....

.....

3 – Nommez un veau bénéficiant du label rouge.

/1

.....

4 – Dans le tableau suivant, citez deux morceaux du veau pour chaque catégorie.

/6

Catégorie 1	Catégorie 2	Catégorie 3
.....
.....

5 – Complétez le tableau.

/5

Recette	Morceau	Mode de cuisson
Escalope de veau milanaise	Sauté (pané)
Blanquette de veau	Épaule, collier
Veau marengo	Ragoût à brun
Carré de veau	Carré couvert
Poitrine farcie	Poitrine

6 – Définissez les termes suivants.

/4

Grenadin :

Paupiette :

Médailon :

Piccatas :

BILAN

20 – 14 ☺	13 – 8 ☺	7 – 0 ☹
.....

Le bœuf

Nom :

Prénom :

Classe : Date :

1 – Complétez le tableau des différents bovins sous l'appellation « bœuf ».

/3

Males	Femelles
Taurillon : mâle de moins de 2 ans. : vache n'ayant pas vêlé.
Le bœuf : mâle castré de plus de 2 ans. : ayant vêlé et ne produisant plus assez de lait.
..... : mâle reproducteur.	

2 – Reliez les races à chaque type.

/3

- | | |
|-----------------|-----------------|
| Race laitière • | • Normande |
| Race mixte • | • Charolaise |
| Race à viande • | • Prim'Holstein |

3 – Citez une race de bœuf portant l'appellation d'origine contrôlée.

/2

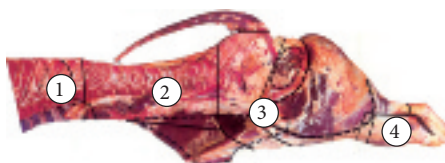
4 – Travaillant dans un restaurant d'entreprise de type Sodexo, vous devez commander des entrecôtes de bœuf pour le menu du jour. Complétez les points suivants.

/4

- Type de race :
- Appellation de l'animal :
- Conformation et état d'engraissement (chiffre et lettre) :
- Coût (peu élevé ou coûteux) :

5 – D'après ce quartier arrière du bœuf, donnez les noms des morceaux concernés, leur catégorie, le nom d'un plat pour chacun des morceaux et le mode de cuisson qui convient.

/8



Numéro	Nom du morceau	Catégorie	Plat ou recette	Mode de cuisson
1
2
3
4

BILAN

20 – 14 ☺	13 – 8 ☹	7 – 0 ☹

Le porc et les abats

Nom :

Prénom :

Classe : Date :

1 – Complétez le tableau avec les appellations du porc.

/2

Appellations	Âge d'abattage	Poids
.....	5 à 6 semaines	Environ 10 kg
.....	5 à 6 mois	95 à 120 kg
Animaux reproducteurs destinés à la fabrication		
..... → Femelle → Mâle	

2 – Comment l'appréciation (ou classement) des carcasses est-elle réalisée ?

/1

3 – Complétez le tableau suivant par un morceau ou une recette.

/4

Mode de cuisson	Morceau	Exemple
Pour un rôti	Rôti de porc pommes boulangères
Pour sauter	Côtes
Pour un ragoût	Épaule, échine	Colombo de porc
Pour pocher	Choucroute

4 – Définissez le terme « abats ». De quels animaux proviennent-ils ?

/1

-
-

5 – Donnez les deux catégories d'abats puis proposez trois abats pour chaque famille.

/8

Abats	Abats
.....

6 – Citez, pour chaque abat, un mode de cuisson ainsi qu'une application culinaire.

/4

Nom de l'abat	Mode de cuisson	Application
Ris de veau	Ris de veau aux morilles
Langue de bœuf	Pocher
Rognons	Sauter
Foie	Foie de veau à la lyonnaise

BILAN

20 – 14 ☺	13 – 8 ☹	7 – 0 ☹
.....