

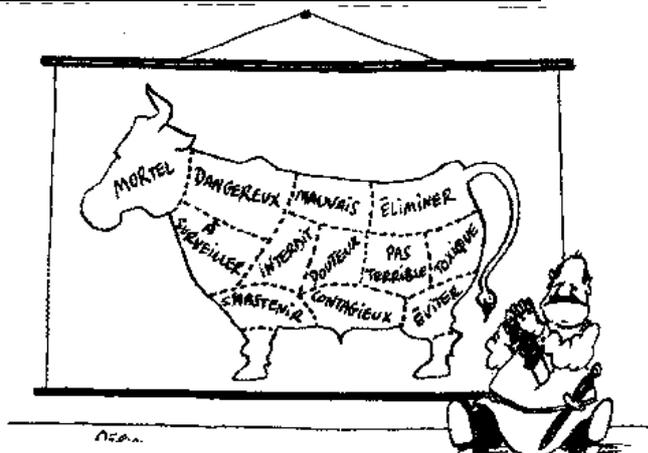
NOM - Prénom : Date:..... Groupe n°...

Dossier PRODUITS - Suivre les familles de produits alimentaires

ÉVALUATION N°2 LE BOEUF

Objectif : Être capable d'identifier l'assortiment, de situer les produits dans la famille de la boucherie.

Mise en situation Étant donnée la diversité des races et des morceaux, il y a des dizaines de façons de consommer le boeuf... retrouvez-les.



ACTIVITÉ 1 - LES TYPES DE BŒUFS ET DE MORCEAUX

1.1 Répondez au questionnaire suivant.

Citez 2 races de bœuf à viande	
Qu'est-ce qu'un ovin ?	
De quelle sous-famille fait partie le poulain ?	
Qu'est-ce qu'une race mixte ?	
La Bretagne et la Normandie sont les meilleures régions d'élevage pour la viande bovine.	<input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux Justifiez :
Les morceaux convenant parfaitement pour un pot-au-feu sont généralement plus chers que les morceaux à griller.	<input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux
La plupart des morceaux de bœuf valent moins de 10€ le kilo.	<input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux
La Génisse donne de la viande de bœuf.	<input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux
Que signifie CQC ?	
Que signifie VF ?	
Citez 2 abats	

☒ Consultez le document 1

1.2 Complétez l'annexe 1 en indiquant 2 noms de morceau pour chacune des 3 catégories face au bon numéro. (à défaut, placez les au moins dans la bonne colonne)

1.3 Indiquez les morceaux qui font les meilleurs biftecks :

ACTIVITÉ 2 - LA CONSOMMATION DE BOEUF

2.1 Répondez au questionnaire suivant.

En quelle saison la semaine du goût se déroule-t-elle ?	
Si un client ne trouve pas de veau, il achètera tout naturellement du bœuf. Justifiez votre réponse.	
Les français consomment plus de 600.000 tonnes de viande de races à viande par an.	<input type="checkbox"/> Vrai <input type="checkbox"/> Faux

D'après le document 1

2.2 À quoi reconnaît-on un morceau de la meilleure qualité ?

--

2.3 Comment appelle-t-on une viande dont la cuisson est la plus brève possible pour garder l'intérieur presque cru ?

2.4 Quelle est la différence entre « la mignonette » et le « tournedos » ?

--

ACTIVITÉ 3 - LA RÉGLEMENTATION BOVINE

3.1 Répondez au questionnaire suivant.

Quels sont les documents qui garantissent la traçabilité du bœuf ?	
À quelle température maximum doit-on conseiller au client de conserver sa viande de bœuf ?	
Même question pour la volaille ?	
Quelles sont les mentions que l'on doit afficher concernant l'origine de l'animal ?	
La crise de la vache folle a eu lieu	<input type="checkbox"/> avant 1980 <input type="checkbox"/> entre 1980 et 1990 <input type="checkbox"/> après 1990
Que signifie ESB ?	

D'après le document 1

3.2 Quelle est la pratique interdite au boucher sauf si le client le demande et assiste à cette préparation ?

--

3.3 Quelle incidence néfaste cette pratique a-t-elle sur la qualité de la viande ?

--

LE BOEUF

C'est la viande de boucherie qui représente le plus gros budget des dépenses totales de viande. Quand vous consultez le tableau des prix affichés chez votre boucher, sachez distinguer la catégorie et la qualité.

La qualité

Elle dépend de la race du boeuf, de son âge, de son sexe et de la façon dont il a été nourri, ces différents éléments déterminant la saveur et la tendreté de la viande.

Vous trouverez sur le marché quatre qualités :

- Qualité extra : rouge vif, grain ferme plus ou moins persillé.
- Première qualité: rouge vif, grain ferme, grasse blanche ou jaunâtre.
- Deuxième qualité: rouge vif, peu de grasse, persillé rare.
- Troisième qualité : rose ou presque noire, grain grossier.

La catégorie

On distingue deux catégories de morceaux :

- **Morceaux à cuisson rapide : grillades et rôtis.**

A chaque morceau correspond une appellation bien précise et une qualité bien définie.

Le bifteck est une tranche de viande, en général assez mince, taillée dans diverses parties du boeuf : dans la tranche, la bavette, le rumsteck, l'onglet. Certains morceaux peu connus font des biftecks très savoureux. Demandez-les à votre boucher : l'araignée, la poire, la hampe.

Le chateaubriand désigne une tranche de milieu de filet épaisse de trois à cinq centimètres. Un chateaubriand doit être cuit lentement pour que le coeur chauffe sans que la surface se dessèche.

Le médaillon ou tournedos est une tranche de filet de un à deux centimètres d'épaisseur, paré, bardé, ficelé.

La mignonnette ou noisette est un tournedos épais de deux centimètres et demi à trois centimètres, moins large que le précédent.

La côte de boeuf est une entrecôte épaisse, avec un os, ne pesant jamais moins de deux à trois livres.

Le rosbif est un rôti paré, bardé de lard. Comme le bifteck, il peut être choisi dans différents morceaux.

Le filet est sans surprise, c'est tout simplement un rôti découpé dans le filet, morceau particulièrement fondant.

Le contre-filet est un rôti découpé dans le contre-filet. Légèrement moins tendre que le précédent, il est plus haut en goût.

La cuisson de ces différents morceaux correspond également à des appellations très précises. La viande est dite bleue, saignante, à point, cuite.

- Bleue : La viande sera saisie, rouge foncé à la surface, presque crue à coeur, avec tout son jus.
- Saignante : Elle sera dorée à la surface, rouge vif à coeur, avec des perles de sang.
- À point : La surface de la viande sera dorée, l'intérieur rose vif.
- Cuite : Façon, en général, peu prisée des vrais amateurs, l'extérieur sera beige saumoné, le coeur rose très clair.

Morceaux à cuisson lente : utilisés pour les braisés et les pot-au-feu,

Ils sont couramment appelés bas morceaux et sont plus osseux, nerveux, tendineux et gras que ceux à cuisson rapide.

Le collier qui correspond aux vertèbres cervicales.

Le paleron qui se situe dans l'épaule et le membre antérieur, et se divise en jumeau, macreuse, griffe, gîte-gîte; convenant aux ragoûts et aux pot-au-feu.

La poitrine comprenant le gros bout de poitrine, le tendron et le flanchet ; recommandés pour les pot-au-feu.

Les côtes charbonneuses et plat de côtes, également excellents pour les pot-au-feu.

La bavette dont une partie peut être débitée en biftecks, l'autre convenant aux pot-au-feu.

La queue qui sert à préparer des bouillons.

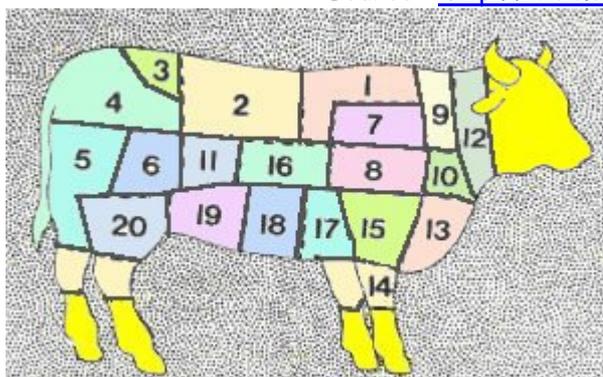
La culotte convenant au boeuf mode.

Les plus belles viandes sont rouge vif, à grain fin et odeur douce. L'actuelle législation oblige les bouchers à afficher le nom des morceaux, leur prix d'achat et leur prix de vente.

Certains bouchers utilisent un attendrisseur, petit appareil muni de fines aiguilles qui, en transperçant la viande, sectionnent les nerfs et les fibres dures. Mais il est interdit au boucher d'employer cet appareil, sinon sur votre demande et en votre présence. Dans une viande ainsi traitée, les germes pathogènes se développent rapidement ; il faut donc la faire cuire très peu de temps après son achat. De même pour la viande hachée, qui doit être utilisée immédiatement.

Annexe 1

Source : <http://www.acuisine.com/boeuf.asp>



Première Catégorie	Deuxième Catégorie	Troisième Catégorie
1 -	7 -	12 -
2 -	8 -	13 -
3 -	9 -	14 -
4 -	10 -	15 -
5 -	11 -	16 -
6 -		17 -
		18 -
		19 -
		20 -