

Dossier PRODUITS - Suivre les familles de produits alimentaires

TP N°2.1 LES MORCEAUX BOVINS

Objectifs : Être capable d'identifier l'assortiment, de situer les produits dans les familles, de relever les caractéristiques. (c211 c213)  
Mise en situation : Stagiaire chez Henri Boucher, vous consultez un site professionnel sur Internet, celui du Centre d'Information des Viandes.



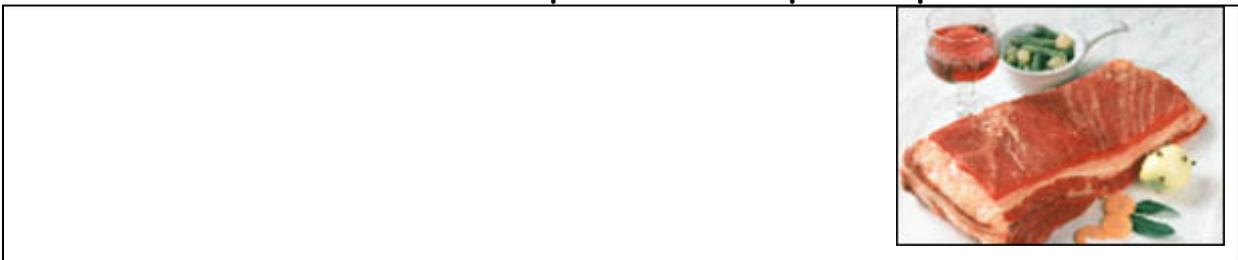
Utilisez votre Fiche outil Internet

ACTIVITÉ 1 - LES MORCEAUX DU BOEUF

Procédure :

- À l'adresse <http://www.civ-viande.org>
- Cliquez sur le menu « Goût et Saveurs » puis sur le sous-menu « Bœuf ».
- Cliquez sur chaque partie du bœuf.

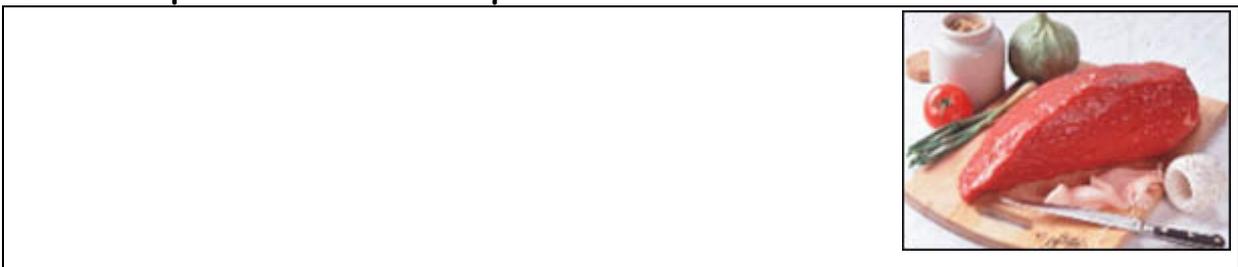
1.1 Faîtes la liste des morceaux qui conviennent pour un pot-au-feu :



1.2 Notez comment on appelle le gros bout de poitrine dans la région de Lille.

\_\_\_\_\_

1.3 Indiquez quel est le meilleur morceau pour une fondue bourguignonne. Justifiez par des caractéristiques du morceau.



1.4 Nommez les 3 bavettes et renseignez leur mode de consommation en cochant la case qui convient.

| Bavettes :           | La bavette d'aloiau  | La bavette de flanchet   | La bavette à pot-au-feu  |
|----------------------|--|--|--|
| Mode de consommation | <input type="checkbox"/> en steak<br><input type="checkbox"/> à bouillir | <input type="checkbox"/> en steak<br><input type="checkbox"/> à bouillir | <input type="checkbox"/> en steak<br><input type="checkbox"/> à bouillir |

1.5 Expliquez d'où vient le nom du « Filet »

\_\_\_\_\_

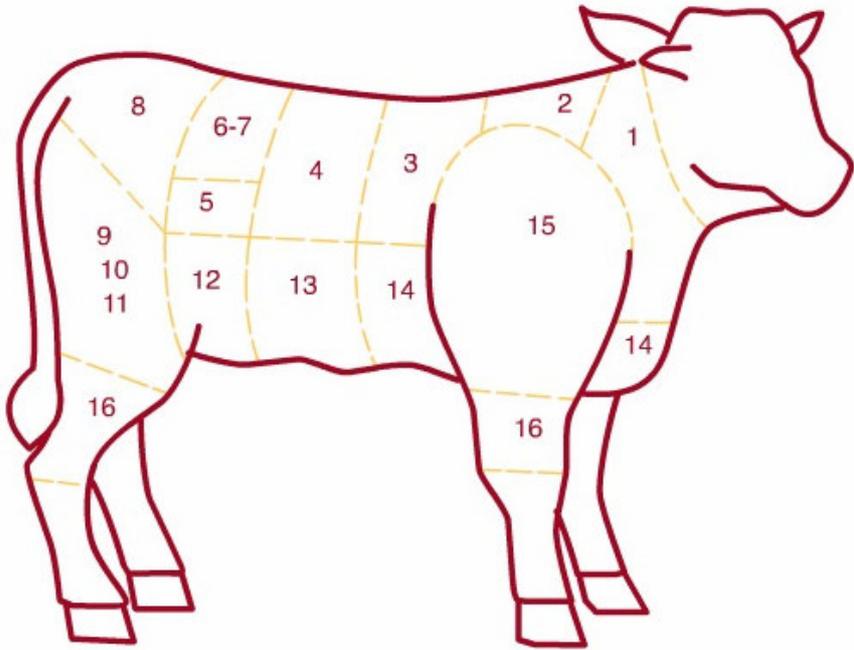
1.6 Justifiez si la Poire, le Merlan et l'araignée sont ou non des produits de qualité.

## ACTIVITÉ 2 - LES MORCEAUX DU VEAU

Procédure :

- Cliquez sur le sous-menu « Veau ».
- Cliquez sur chaque partie de l'animal.

2.1 Indiquez les noms ou les numéros des morceaux du veau.

|   |  |
|---|--|
|  | <p>1<br/>16<br/>15<br/>Noix pâtissière<br/>2 Côte découverte<br/>3<br/>5 Filet<br/>Côte Filet<br/>8<br/>9<br/>Sous noix<br/>Flanchet<br/>4<br/>14<br/>13<br/>Longe</p> |
|---|--|

2.2 Indiquez ce qu'est la « Quasi » de veau en complétant les phrases suivantes.

|   |  |
|---|--|
| <p>Il est pour le veau l'équivalent du<br/><br/>..... pour le bœuf.</p> | <p>C'est un morceau de qualité car</p> |
|---|--|



## ACTIVITÉ FACULTATIVE - LE SCHÉMA DU VEAU

Vous avez achevé les activités précédentes...

- Découpez les morceaux suivants à coller aux bons emplacements sur le dessin du veau en annexe.
- Vous plastifierez l'annexe afin de l'exposer en Salle « Terre des Hommes » et à la Restauration scolaire.



L'épaule de veau



Collier de veau



La Noix de Veau, la sous-noix et la noix pâtissière



Côte première



Le Jarret de Veau



La Poitrine de Veau



Les côtes découvertes



Les côtes secondes



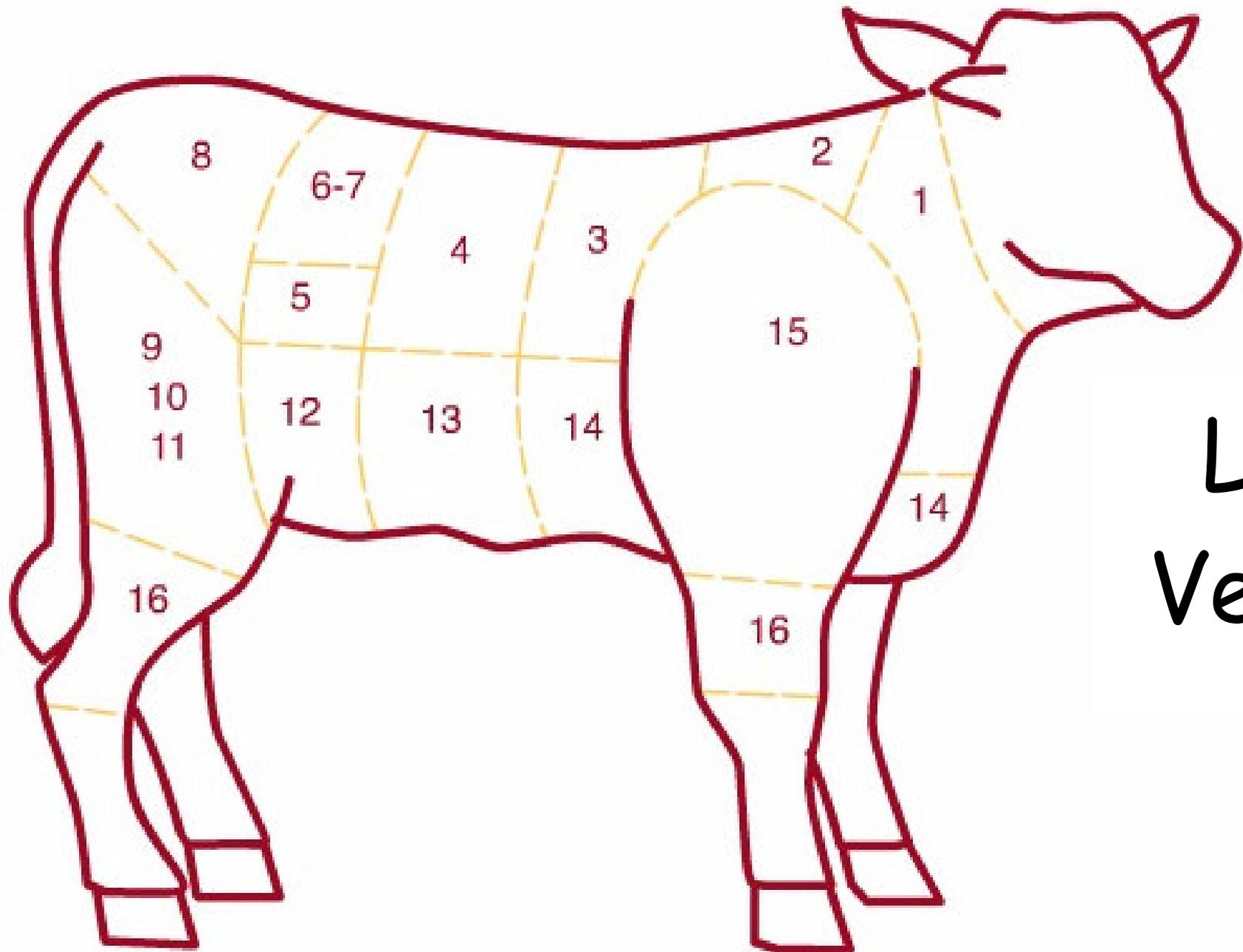
Le Quasi de veau



Longe Filet



Filet



Le  
Veau

## CORRECTION

### Dossier PRODUITS - Suivre les familles de produits alimentaires

#### TP N°2.1 LES MORCEAUX BOVINS

Objectifs : Être capable d'identifier l'assortiment, de situer les produits dans les familles, de relever les caractéristiques. (c211 c213)

Mise en situation : Stagiaire chez Henri Boucher, vous consultez un site professionnel sur Internet, celui du Centre d'Information des Viandes.



Utilisez votre Fiche outil Internet

#### ACTIVITÉ 1 - LES MORCEAUX DU BOEUF

Procédure :

- À l'adresse <http://www.civ-viande.org>
- Cliquez sur le menu « **Goût et Saveurs** » puis sur le sous-menu « **Bœuf** ».
- Cliquez sur chaque partie du bœuf.

##### 1.1 Faîtes la liste des morceaux qui conviennent pour un pot-au-feu :

La bavette à pot-au-feu, Flanchet - appelé petite poitrine -, tendron, milieu de poitrine, gros bout de poitrine, sont quatre morceaux qui correspondent à la partie ventrale du boeuf, appelée aussi pis de bœuf, Le jumeau à pot-au-feu, Le gîte arrière



##### 1.2 Notez comment on appelle le gros bout de poitrine dans la région de Lille.

Le gros bout de poitrine est appelé grosse croissance à Lille

##### 1.3 Indiquez quel est le meilleur morceau pour une fondue bourguignonne.

Justifiez par des caractéristiques du morceau.

la tranche (ou talon de tranche), une grosse pièce de 6 à 10 kg. C'est un morceau maigre et à fibres courtes dans lequel le boucher prépare des rosbifs.

le dessous de tranche, d'épaisseur irrégulière. La partie plate, un peu ferme, est vendue le plus souvent hachée; la plus épaisse, à fibres courtes, est découpée en biftecks.

La poire, petit muscle rond et charnu en forme de poire, et dont le poids varie entre 500 et 600 g, est un morceau à fibres courtes, très tendre. Il fait d'excellents biftecks et fait merveille



##### 1.4 Nommez les 3 bavettes et renseignez leur mode de consommation en cochant la case qui convient.

| Bavettes :           | La bavette d'loyau   | La bavette de flanchet   | La bavette à pot-au-feu  |
|----------------------|--|--|--|
| Mode de consommation | <input type="checkbox"/> en steak<br><input type="checkbox"/> à bouillir | <input type="checkbox"/> en steak<br><input type="checkbox"/> à bouillir | <input type="checkbox"/> en steak<br><input type="checkbox"/> à bouillir |

##### 1.5 Expliquez d'où vient le nom du « Filet »

Le filet fut appelé ainsi parce qu'il était, à l'origine, livré roulé et entouré de fils. En anglais, "filet" signifie bandelettes et viande roulée.

1.6 Justifiez si la Poire, le Merlan et l'araignée sont ou non des produits de qualité.

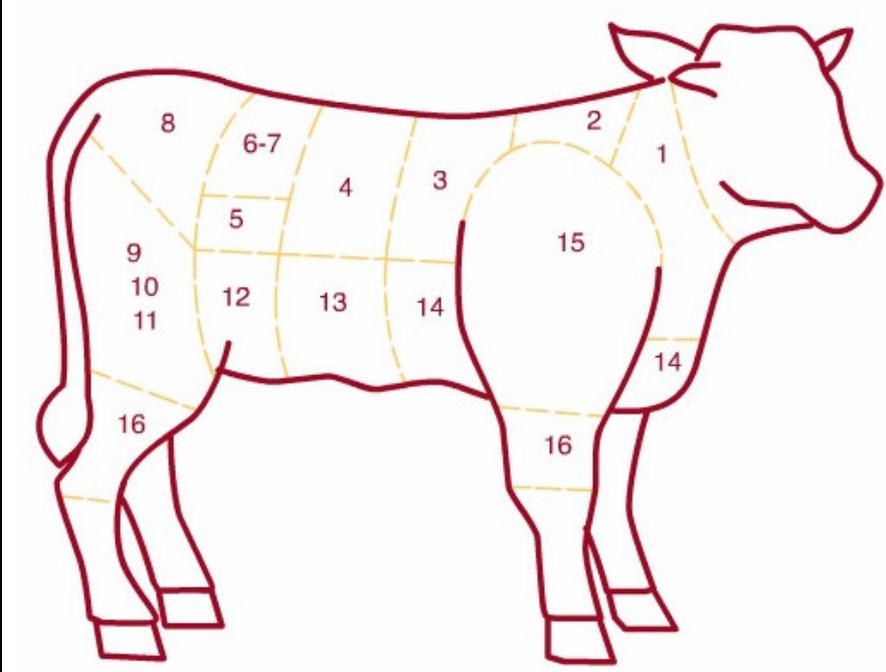
Poire, merlan et araignée sont souvent appelés " morceaux du boucher " car la tradition veut que le boucher les réserve aux amateurs

## ACTIVITÉ 2 - LES MORCEAUX DU VEAU

Procédure :

- Cliquez sur le sous-menu « Veau ».
- Cliquez sur chaque partie de l'animal.

2.1 Indiquez les noms ou les numéros des morceaux du veau.



|    |                 |
|----|-----------------|
| 1  | Collier         |
| 16 | Jarret          |
| 15 | Épaule          |
| 10 | Noix pâtissière |
| 2  | Côte découverte |
| 3  | Côte seconde    |
| 5  | Filet           |
| 7  | Côte Filet      |
| 8  | Quasi           |
| 9  | Noix            |
| 11 | Sous noix       |
| 12 | Flanchet        |
| 4  | Côte première   |
| 14 | Poitrine        |
| 13 | Tendron         |
| 6  | Longe           |

2.2 Indiquez ce qu'est la « Quasi » de veau en complétant les phrases suivantes.

Il est pour le veau l'équivalent du

..... pour le bœuf.

rumsteck

C'est un morceau de qualité car

Même entrelardé, il offre peu de déchets et donne surtout de belles grosses tranches

## ACTIVITÉ 3 - RÉFÉRENCER LES MORCEAUX



À consulter :

- ★ Liste des PLU
- ★ Liste des familles,
- ★ Tract Henri Boucher



- ★ Fiche Outil « Référencer un Produit »

| LISTE DES FAMILLES |            |
|--------------------|------------|
| 1:                 | DIVERS     |
| 2:                 | THE        |
| 3:                 | BOEUF      |
| 4:                 | VEAU       |
| 5:                 | CONFISERIE |
| 6:                 |            |
| 7:                 |            |
| 8:                 |            |
| 9:                 |            |

| LISTE DES PLU |                |      |
|---------------|----------------|------|
| 25:           | FRAISE TAGADA  | ( 5) |
|               | Pièce: 0,05 €  |      |
| 26:           | BANANE         | ( 5) |
|               | Pièce: 0,05 €  |      |
| 27:           | COCA GELIFIE   | ( 5) |
|               | Pièce: 0,05 €  |      |
| 28:           | GELIFIE 50G    | ( 5) |
|               | Pièce: 1,00 €  |      |
| 29:           | GELIFIE 100G   | ( 5) |
|               | Pièce: 2,00 €  |      |
| 30:           | GELIFIE VRAC   | ( 5) |
|               | Le kg: 20,00 € |      |
| 101:          | BEAUFORT       | ( 1) |
|               | Pièce: 24,56 € |      |
| 301:          | ARAIGNEE BOEUF | ( 3) |
|               | Le kg: 16,90 € |      |
| 401:          | ARAIGNEE VEAU  | ( 4) |
|               | Le kg: 19,90 € |      |

3.1 Codifiez les produits de viande bovine proposés par Henri Boucher cette semaine sur l'annexe ci-dessous.

| PLU |    | LIBELLÉ DU PRODUIT |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | Famille |   |   |
|-----|----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---------|---|---|
| 3   | 02 | R                  | U | M | S | T | E | C | K | B | O | E | U       | F | 3 |
| ... |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |
|     |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |   |   |

3.2 Enregistrez à tour de rôle une des nouvelles références sur la balance.

3.3 Vérifiez par une pesée en enfonçant la touche **PLU** puis en saisissant votre code d'article (PLU).

3.4 Contrôlez collectivement votre travail par l'édition de la liste des PLU :

- Tournez la clé en mode programmation (vers l'avant)
- Composez le code 61
- Corrigez si nécessaire
- Collez votre édition ci-contre.

## ACTIVITÉ FACULTATIVE - LE SCHÉMA DU VEAU

Vous avez achevé les activités précédentes...

- Découpez les morceaux suivants à coller aux bons emplacements sur le dessin du veau en annexe.
- Vous plastifierez l'annexe afin de l'exposer en Salle « Terre des Hommes » et à la Restauration scolaire.



L'épaule de veau



Collier de veau



La Noix de Veau, la sous-noix et la noix pâtissière



Côte première



Le Jarret de Veau



La Poitrine de Veau



Les côtes découvertes



Les côtes secondes



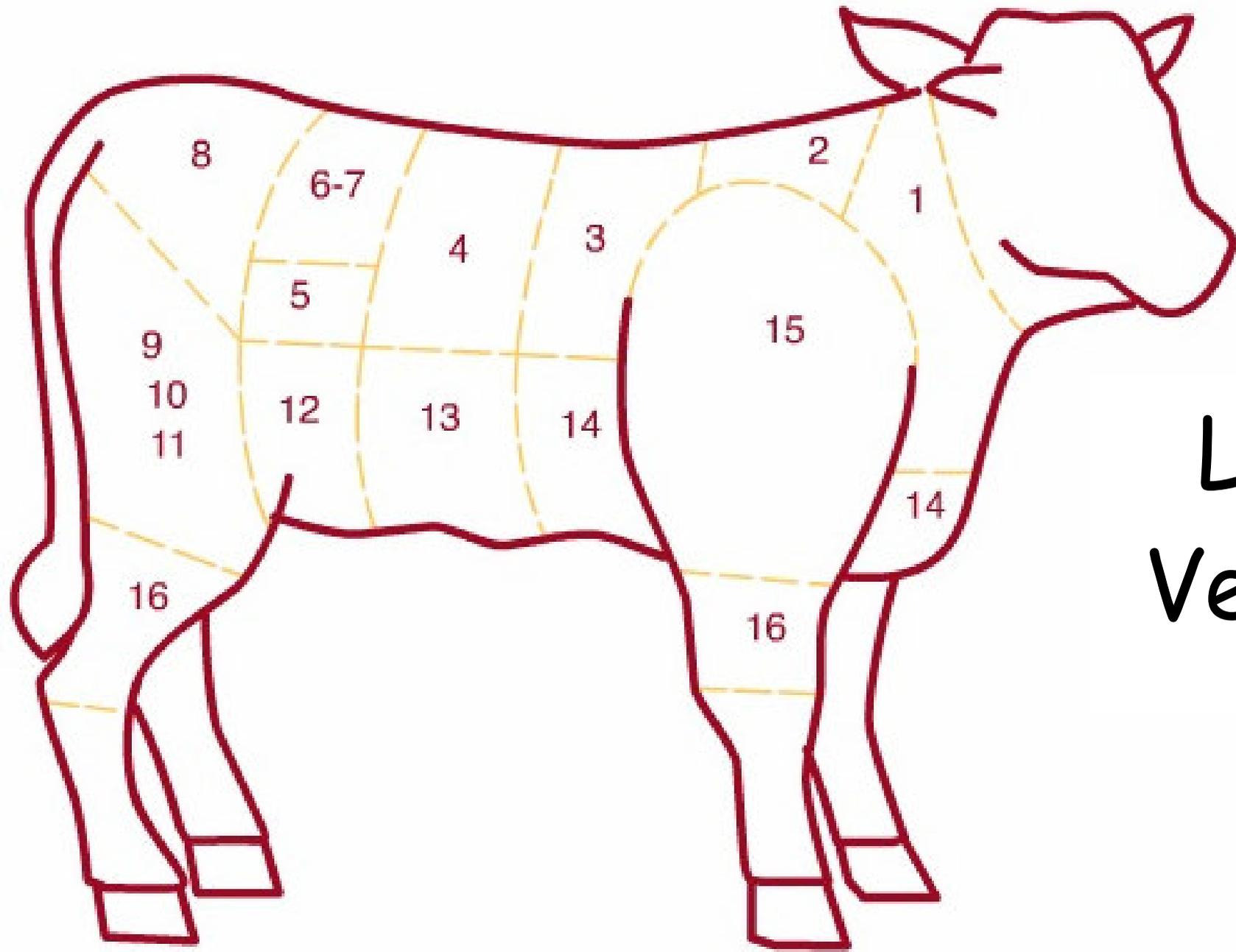
Le Quasi de veau



Longe Filet



Filet



Le  
Veau