

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

**1^{ère} PARTIE : APPROVISIONNEMENT, RECEPTION, STOCKAGE
(SUR 20 POINTS)**

Votre employeur Mr MARTELOUX propriétaire de la boucherie, vous demande de contrôler le bon de livraison de sa commande.

A l'aide du bon de commande N° 31 en annexe 1 vous devez vérifier la marchandise ainsi que le bon de livraison Annexe 2

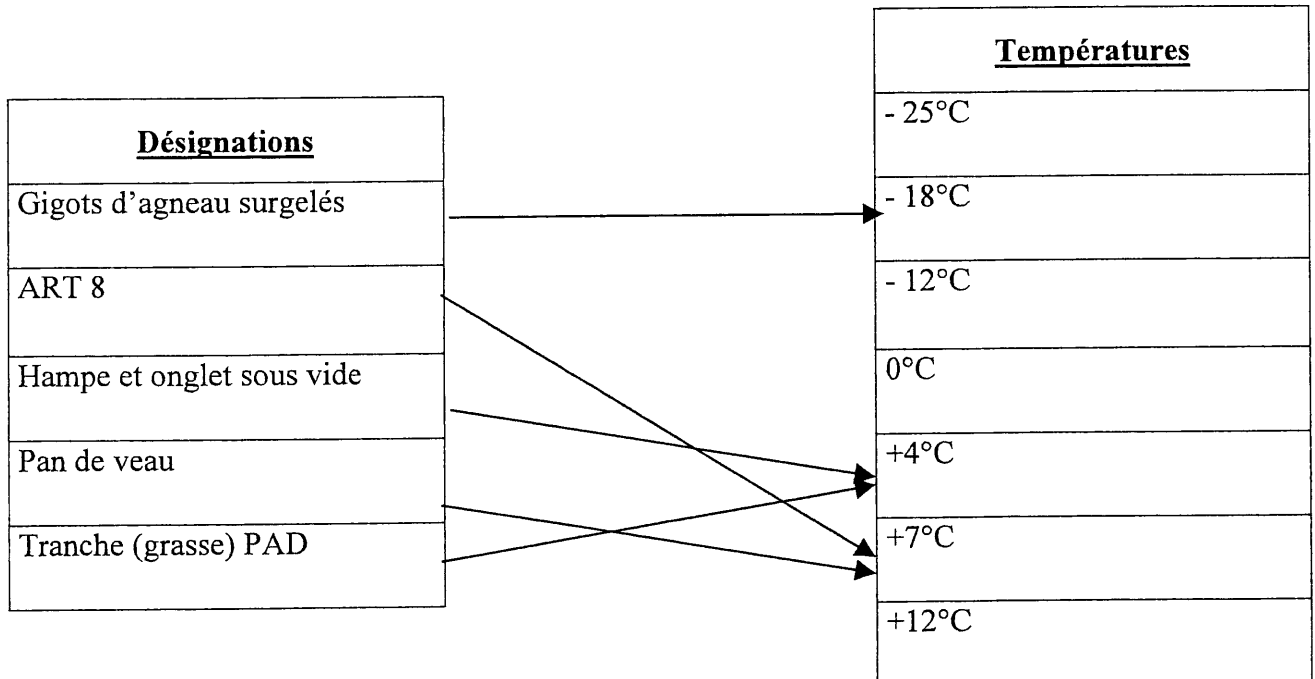
1° Relever les anomalies se trouvant sur le bon de livraison

8 POINTS (1 point par réponse)

- ...*Prix unitaire de l'ART8*
- ...*Hampe non sous vide*
- ...*Foie de bœuf à la place du cœur de boeuf*.....
- ...*Poids des pans de veau*.....
- ...*Le jour de livraison le 8 au lieu du 10 juin*.....
- ...*Non livraison de la barde*
- ...*Tranche (grasse) non PAD*.....
- ...*Prix unitaire de la panse*

2° Relier par une flèche la température maximum de réception des différents produits commandés

5 POINTS (1 point par réponse)



3° Avant de réceptionner la marchandise, vous devez regarder deux choses sur les conditions de transport de marchandise. Justifiez vos réponses en quelques mots

4 POINTS (2 points par réponse)

- *Température du camion : rupture de la chaîne du froid lors de la livraison*
.....

- *Etat de propreté du camion : respect des normes d'hygiène HACCP lors de la livraison*
.....

4° Pendant la réception de la marchandise citer 3 points à contrôler

3 POINTS (1 point par réponse)

- *Température de la marchandise*
- *Aspect des conditionnements*
- *Fraicheur de la marchandise*
- *Bon de livraison en rapport au bon de commande*

CORRIGÉ		Session 2007	
CAP BOUCHER			
Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 2 / 4

2^{ème} PARTIE : TECHNOLOGIE

(SUR 20 POINTS)

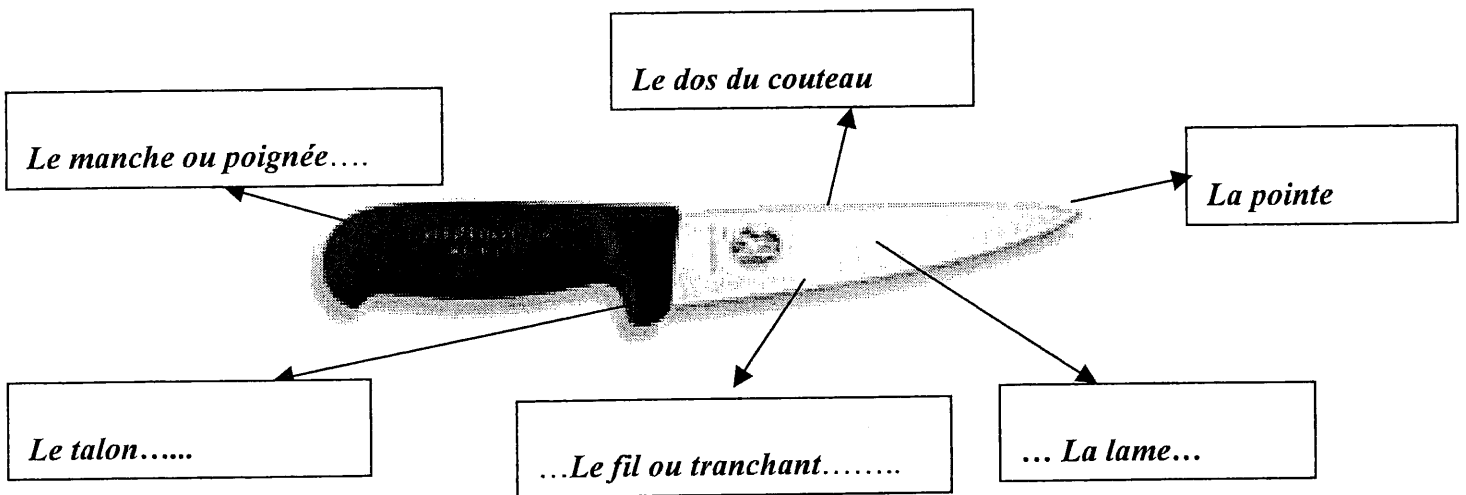
1° La prévention des accidents du travail

L'équipement de protection individuelle (EPI) est le meilleur moyen de protection et de prévention des accidents du travail. Quels matériels composent cet équipement ?
3 POINTS (1 point par réponse)

- ... *Tablier de protection*
- ... *Gant de protection*.....
- ... *Chaussures de sécurité*.....

2° Les métiers de la préparation des produits carnés

a) Complétez le schéma de ce couteau en indiquant le nom de chaque partie.
3 POINTS (0,5 point par réponse)



b) A partir de ce schéma, identifier ce couteau.

1 POINT

- *Couteau à désosser*.....

CORRIGÉ		Session 2007	
CAP BOUCHER			
Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 3 / 4

3° Utilisation culinaire des morceaux

Le boucher doit être de bon conseil pour sa clientèle sur le choix du morceau par rapport au besoin culinaire, sur la quantité et le type cuisson

Complétez le tableau ci-dessous. **Libre choix du correcteur**

7 POINTS (0,25 point par réponse)

Plat demandé	Espèce animale	Nom du morceau	Poids conseillé par personne	Type de cuisson (lente ou rapide)
Bourguignon ou braisé				
Navarin avec os				
Blanquette avec os				
Tournedos				
Grenadin				
Pot au feu				
Carpaccio				

4° Production animale

Citez 2 races améliorées du porc ?

2 POINTS (1 point par réponse)

- *Landrace français de type danois*

- *Piétrain.....*

- *Large White*

- *Blanc de l'ouest*

5° Techniques de transformation

4 POINTS (0,5 point par réponse)

Replacer dans l'ordre les opérations d'abattages ainsi que les visites vétérinaires (éviscération, pesée, visite ante mortem, visite post mortem, saignée, fente et finition, mise à mort, dépouille)

1... Stabulation..... 2..... *Visite ante mortem* 3..... *Mise à mort* ...

4..... *Saignée* 5..... *Dépouille* 6..... *Eviscération*

7..... *Fente et finition* 8..... *Visite post mortem*.... 9... *Pesée*....

10... Ressuage.....

CORRIGÉ	Session 2007
CAP BOUCHER	
Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties	Feuille 4 / 4