

RESERVE A L' ANONYMAT

Le candidat doit inscrire
ci - dessous son numéro de table

C.A.P. : BOUCHER

Dominante : Code spécialité :

Épreuve : EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel Durée : 2 H

Centre d'écrit Session : 2007

NOM et Prénoms :

(en majuscules, suivi s'il y a lieu du nom d'épouse)

Date et lieu de naissance :

Griffe du correcteur

C.A.P. : BOUCHER

Dominante :

Épreuve : EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

Session : 2007

N° de sujet :

Folio 1/1

CAP BOUCHER

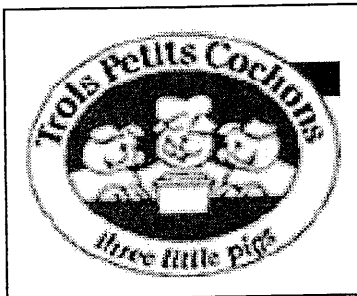
Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

	BAREME
1 ^{ère} partie : Approvisionnement, réception, stockage	/ 20 points
2 ^{ème} partie : Technologie	/ 20 points
3 ^{ème} partie : Sciences appliquées	/ 20 points
4 ^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise	/ 20 points
TOTAUX	/ 80 points
Note sur 20 points	/ 20 points

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 1/7



**BOUCHERIE MARTELOUX
18 avenue Renaud
87000 LIMOGES
05 55 51 51 51**

Vous préparez un CAP de boucherie au sein de l'entreprise «MARTELOUX».

Ce dossier doit être remis dans son intégralité à la fin de l'épreuve

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 2/7

**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 en Annexe 2.**

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

8 POINTS

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2° Reliez, en traçant une flèche, chaque produit commandé à sa température de stockage :

5 POINTS

Désignations
Gigots d'agneau surgelés
ART 8
Hampe et onglet sous vide
Pan de veau
Tranche (grasse) PAD

Températures
- 25°C
- 18°C
- 12°C
0°C
+4°C
+7°C
+12°C

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 3/7

3° Avant de décharger la marchandise et dès l'ouverture du véhicule, vous devez vérifier deux éléments témoignant de la bonne qualité du transport. Indiquez ces éléments et donnez la raison de ces deux vérifications en quelques mots .

4 POINTS

.....

.....

.....

.....

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

3 POINTS

.....

.....

.....

.....

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 4/7

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 ?

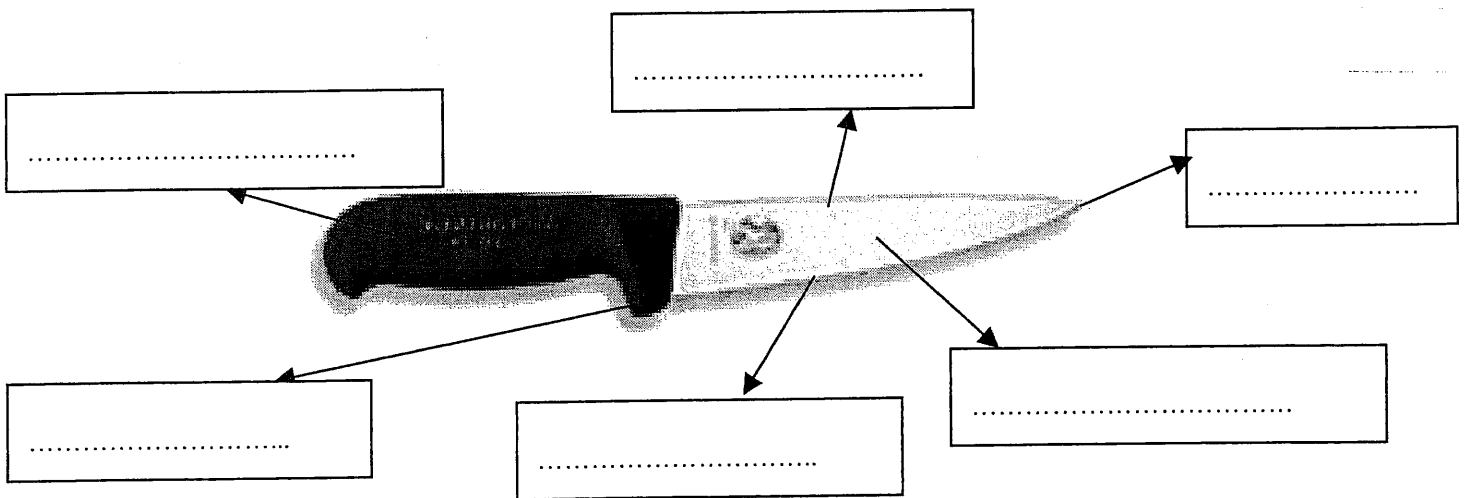
3 POINTS

.....
.....
.....

2° Les métiers de la préparation des produits carnés

a) Complétez le schéma de ce couteau en indiquant le nom de chaque partie de cet outil

3 POINTS



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

1 POINT

.....

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 5/7

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 :

7 POINTS

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

.....

5° Techniques de transformation

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

4 POINTS

1...Stabulation..... 2..... 3.....

4..... 5..... 6.....

7..... 8..... 9.....

10...Ressuage

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 6/7

Annexe 1

Bon de commande N°31

Boucherie MARTELOUX
18 Avenue Renaud
87000 Limoges

SALVIS

Grossiste en viande en gros et demi gros

Zone ouest industriel du Luc

37000 TOURS

Désignation	Nombres de pièces	Poids unitaire	Prix au kg
Pan de veau	10	35	11
ART 8	5	120	9
Hampe Sous vide	10	1	7
Onglet Sous vide	5	0,9	9
Tranche grasse PAD	5	6	10
Gigots d'agneau surgelés	10	1,7	10
Cœur de bœuf	1	1,9	4
Panse de boeuf		100	1,2
Barde		20	3,5

A noter : Je vous informe que je veux exclusivement des viandes d'origine française.

A livrer le 10 juin 2007 à 6 h à l'adresse indiquée

Ne rien écrire

dans la partie barrée

Folio 7/7

Annexe 2

Bon de Livraison

SALVIS

Grossiste en viande en gros et demi gros

Zone ouest industriel du Luc

37000 TOURS

Boucherie MARTELOUX

18 Avenue Renaud

87000 Limoges

Le 8 juin 2007

Désignation	Poids	Prix kg	N° lot
Pan de veau	500	11	56561761608970
ART 8	600	12	775775786759
Hampe PAD	10	7	55489247472
Onglet Sous vide	4,5	9	682638891
Tranche grasse brut sous vide	30	10	106684891
Gigots d'agneau surgelés Origine : Nouvelle Zélande	17	10	104682747
Foie de bœuf	1,9	4	46764889
Panse de boeuf	100	6	2729878
Barde		3,5	

Bon pour réception signature :