

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.

PARTIE N°1 **sur 20 points :**
Approvisionnement et contrôle des marchandises

1°) Monsieur Rocher, boucher au Mans possède un agrément pour travailler les MRS (matériels à risques spécifiés). D'après votre bon de livraison quels sont le ou les articles concernés par cette procédure S.2.2 (2 points) (1 point par réponse)

- La carcasse de génisse

- L'avant caparaçon de vache

2°) Toujours d'après votre bon de livraison Mr Rocher doit communiquer à sa clientèle certaines mentions concernant la traçabilité de la viande bovine. Citer les 4 mentions obligatoires. (4 points) (1 point par réponse) S 1.3

- le numéro de lot (dans ce cas : 5044, 2816, 3396)

- l'origine : France (si le pays de naissance, le pays d'élevage ou le pays d'abattage sont différents il faut préciser chaque fois le nom du pays)

- le numéro d'agrément de l'abattoir 58 187 07

- le numéro d'agrément de l'atelier ou le nom du lieu de découpe (dans ce cas : boucherie Rocher)

CORRIGÉ	Session 2008
CAP BOUCHER	
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties	Feuille 1 / 6

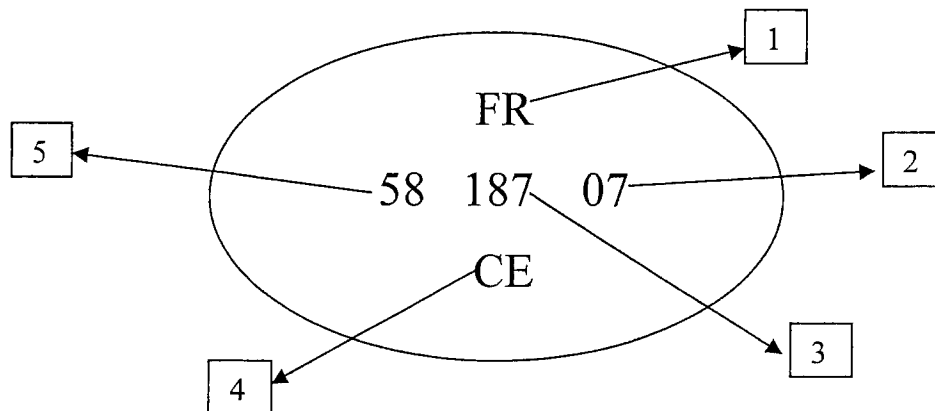
3°) Citer les 2 contrôles à effectuer à l'aide d'instruments de mesure, lors de la réception de la marchandise S 2.2 (4.5 points) (0.75 point par réponse)

Instrument	contrôle	pourquoi
thermomètre	Température à cœur des produits	La rupture de la chaîne de froid a pour conséquences - un développement microbien plus important - une dessiccation plus élevée - une décoloration de la viande D'où une perte d'argent importante
Balance ou bascule	Poids des produits	Contrôler la quantité livrée par rapport à la quantité facturée

4°) Certains produits vous sont livrés sous vide. Quels autres contrôles importants à la livraison allez-vous faire ? S 2.2 (3 points) (1 point par réponse)

- **la DLC (date limite de consommation)**
- **étanchéité des sacs**
- **aspect des produits**

5°) L'estampille sanitaire de l'abattoir. Donner la signification des chiffres et des lettres qu'elle contient S 1.3 (2.5 points) (0.5 point par réponse)



1	Le pays d'abattage
2	Le numéro d'agrément de l'abattoir
3	La communauté européenne
4	Numéro de la commune
5	Numéro du département

6°) Lors de la réception Mr Rocher va aussi contrôler l'état d'engraissement de ses carcasses (génisse)
Localiser les 4 lieux de contrôles sur la carcasse S 1.3 (4points) (1 point par réponse)

	Lieux
1	Sur la face externe de la carcasse
2	A l'intérieur de la carcasse
3	Dans le muscle (persillé)
4	Entre les muscles