

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 :

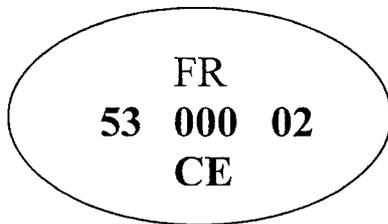
Approvisionnement et contrôle des marchandises

1°)

1- Cochez les 2 documents remis lors de la livraison : 4 points

- L'attestation sanitaire du véhicule
- Le bon de remis à la date de la livraison
- La facture de la précédente livraison
- La carte d'identification

2- Nommez les 2 marquages apposés sur cette demi carcasse : 4 points



L'estampille sanitaire dite communautaire

E U3

U3 le marquage de la classification SEUROP des gros bovins

3- D'après la carte d'identification, est ce que l'animal de race charolaise a été élevé sur le même lieu de naissance, justifiez votre réponse ? 4 points

L'animal est né dans un élevage différent de celui où il est engraisé car nous pouvons remarquer sur la carte d'identification que le numéro de cheptel naisseur et différent du numéro de cheptel éleveur

4- Identifiez la catégorie et le nombre de mois en fonction des dates de naissance et d'abattage : 2 points

la catégorie : *Génisse*

le nombre de mois : *28mois*

CORRIGÉ	Session 2008 SEPTEMBRE
CAP BOUCHER	
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties	Feuille 1 / 5

5- Quelle doit être la température maximum à cœur de la demi bête à la réception : 2 points
Maximum + 7°C

6- La coupe du faux-filet est souillée, que faites vous en temps : répondre oui ou non 4 points

Je prends l'initiative de refuser la marchandise : NON

Je la stocke en l'état dans la chambre froide : NON

Je le signale au responsable de l'entreprise : OUI

Je la rentre en chambre froide après un parage fait par le patron : OUI.

CORRIGÉ		Session 2008	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 2 / 5

PARTIE N°2

sur 20 points :

1°) Chaque demi carcasse est coupée en deux coupes dont le quartier arrière est représenté ci-dessous répondre aux questions suivantes :

Une des coupes de gros primaires permet d'obtenir ce quartier

1-Identifier ce quartier :

1 point

AR8 ART8 AR3 CR PAN

2-Entourer le quartier correspondant pour reconstituer une demi bête :

2 points

AV5 AVT5 AV10

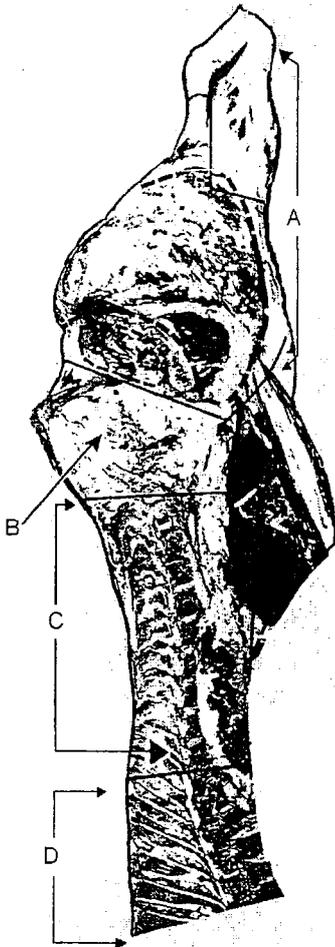
2-Nommer les morceaux de coupes secondaires correspondant à : 2 pts

A *La cuisse*

C *L'ailoyau déhanché*

D *milieu de train ou carré de côtes*

E *les bavettes (jeu de bavettes)*



2 Les produits

a) Nommez les os situés sur la partie identifiée B :

1.5 point

Le nom des os : *le sacrum et le coxal (partie illium)*

b) Identifier dans chaque espèce le morceau correspondant :

1.5 point

Bœuf	Veau	Agneau	Porc
rumsteck	<i>quasi</i>	<i>selle</i>	<i>pointe</i>

CORRIGÉ		Session 2008	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 3 / 5

3 La dénomination des morceaux

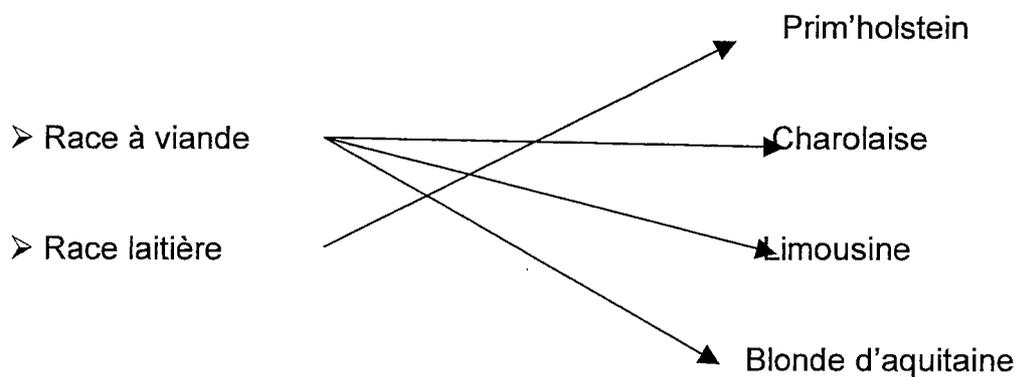
a) Nommez les noms usuels des morceaux de la tranche, puis la dénomination usuelle de ce morceau dans le veau : 1.5 point

<i>Plat de tranche</i>	<i>mouvant</i>	<i>Rond de tranche</i>
------------------------	----------------	------------------------

La dénomination usuelle de ce morceau dans le veau : 0.5 point
Noix pâtissière

4 La production animale

a) Reliez par une flèche la correspondance des races : 2 points



b) -Déterminez les appellations des ovins en fonction de l'âge : 2 points

Appellation	Age moyen
➤ agnelet	3 semaines à 1mois et demi
➤ agneau blanc	3 mois
➤ agneau gris (ou broutard)	4 à 6 mois
➤ bélier ou brebis	Animaux de plus d'un an

CORRIGÉ	Session 2008
CAP BOUCHER	
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties	Feuille 4 / 5

5 Les techniques de transformation

- Le hachage de la viande de bœuf impose le respect de règles sanitaires et techniques pour la vente au détail : 6 points

Nommer six règles à respecter :

Nommer quatre consignes importantes :

Utiliser une machine à hacher réfrigérée

Traiter comme les morceaux à CR (éplucher)

Les morceaux maintenus à une température inférieure à + 3°C et non fractionnés

Hacher face au client et à sa demande

Doit être consommée dans la journée par la clientèle

Aucune manipulation directe après le hachage

Aucun ingrédient incorporé 100% pur bœuf

Pas plus de 100 g de viande hachée d'avance

Et autres ex. admis par le jury

CORRIGÉ		Session 2008	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 5 / 5