

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

SEPTEMBRE

CAP BOUCHER	Session 2008	N° d'anonymat
Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Feuille 1 / 1	

Sujet	Session 2008	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Approvisionnement, organisation et environnement professionnel		Facultatif : date et heure	
		Durée totale de l'épreuve : 2 h 00	Coefficient 4
			Feuille 1 / 1

EURL "Au bon point"
Boucherie
Capital : 75000,00 euros
2 boulevard de Valmy

37540 BALLAN MIRE

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

CAP BOUCHER	Session 2008 S	N° d'anonymat
Epreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Feuille 1 / 7	

SUJET	Session 2008	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve	EP1 → Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} partie : Approvisionnement, réception, stockage 2 ^{ème} partie : Technologie	Facultatif : date et heure	
		Durée totale de l'épreuve : 2 h 00	Coefficient 4 Feuille 1 / 7

PARTIE N°1 : approvisionnement, réception, stockage sur 20 points :

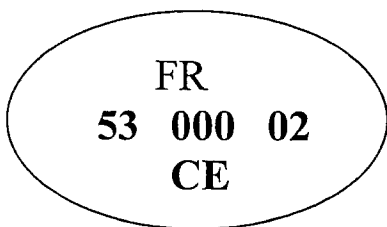
1°) Approvisionnement-réception-stockage

Un grossiste livre une demi-carcasse de gros bovins, vous avez la charge de réceptionner cette marchandise, puis de la mettre en stock dans la chambre froide, le livreur vous remet des documents dont un des éléments est représenté en annexe :

1- Cocher les 2 documents remis lors de la livraison :

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

2- Nommer les 2 marquages apposés sur cette demi carcasse :



.....

E U3

.....

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

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

✂

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

la catégorie :

le nombre de mois :

5- Quelle doit être la température maximum à cœur de la demi bête à la réception :

6- La coupe du faux-filet est souillée, que faites vous ?

Répondre par oui ou par non aux questions suivantes :

Je prends l'initiative de refuser la marchandise :

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

Je le signale au responsable de l'entreprise :

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

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - 1^{ère} et 2^{ème} parties

Feuille 3 / 7

✂

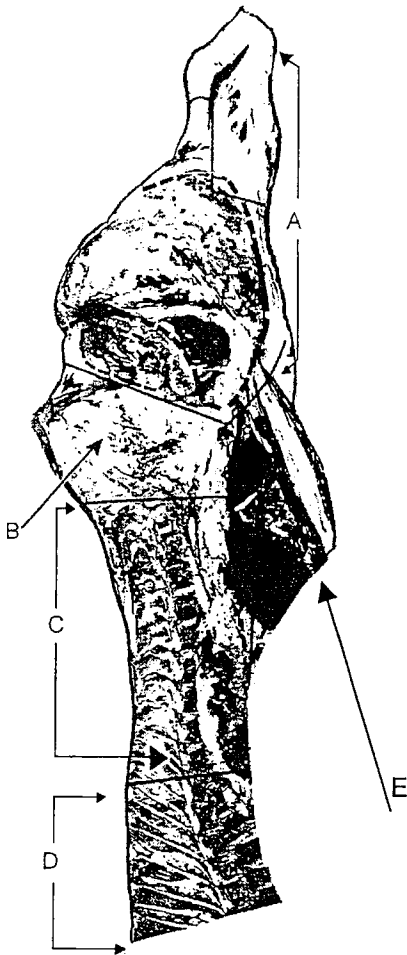
.....

PARTIE N°2 : technologie

sur 20 points

1°) Les techniques de transformation

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-Identifiez ce quartier

AR8 ART8 AR3 CR PAN

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

AV5 AVT5 AV10

3-Nommez les morceaux de découpe correspondant à :

A

C

D

E



Large empty rectangular box for writing answers.

2- Les produits

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

Le nom des os : ;

b) Identifiez dans chaque espèce le morceau correspondant :

Bœuf	Veau	Agneau	Porc
rumsteck			

3 La dénomination des morceaux

a) - Donnez les noms usuels des morceaux qui constituent la tranche :

--	--	--

b) - La dénomination usuelle de ce morceau dans le veau :

4 La production animale

a) - Reliez par une flèche la correspondance des races :

- Race à viande -
 - Prim'holstein
 - Charolaise
- Race laitière -
 - Limousine
 - Blonde d'aquitaine



--

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

Appellations	Age moyen
➤	3 semaines à 1 mois ½
➤	3 mois
➤	4 à 6 mois
➤	Animaux de plus d'un an

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 :

Indiquez six règles à respecter :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✂

.....

CARTE D'IDENTIFICATION

Nom/adresse Éleveur DUCHESNE JEAN C.

37390 METTRAY

Nom/adresse Client

SAVIGNY AH 33271

LES CHAMPS FLEURY

37420

SAVIGNY EN VERON



naturellement viande

202, rue du Bas des Bois

B.P. 806 - 53008 LAVAL Cedex

DEMI BÊTE S/VERT VBF
RACE CHAROLAISE

ORIGINE	CATEGORIE	TYPE RACIAL
FRANCE	" " " "	VIANDE
N° d'IPG	4 9 0 5 5	8 0 3 9 7
N° Cheptel Naissieur	4 9 0 0	6 1 1 5
N° Cheptel Éleveur	3 7 1 5	2 0 2 7
Date de naissance	2 1 0 5	0 5
Age/nombre de mois	: - - - -	
N° de lot	74210476/	
Abattu le	161007	376,600K
Lieu d'abattage : 53130025	Lieu de découpe : 53130026	
Pour tout renseignement		

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - 1^{ère} et 2^{ème} parties

Feuille 7 / 7

X

