

1^{ère} partie : APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

1 - A partir du passeport bovin ci dessous, retrouver les informations d'identification de l'animal

6 pts



<i>Rubriques d'identification</i>	<i>Identification de l'animal</i>
N° travail	7891
PAYS	FR
N° IDENTIFICATION	87 1256 7891
SEXE	F
RACE	LIMOUSINE
DATE NAISSANCE	04.06.98

2 - Dans la démarche HACCP, on parle de T A C T :

4 pts

Décoder chaque lettre

T : TEMPERATURE

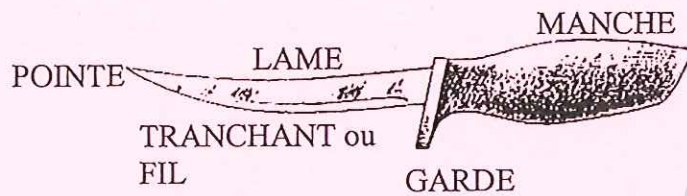
A : ACTION

C : CONCENTRATION

T : TEMPS

CORRIGÉ	Session 2009
CAP BOUCHER	
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{èmes} parties	Feuille 1 / 4

3 – La mise en place du poste de contrôle des approvisionnements nécessite l'utilisation de petit matériel. Situer les différentes parties du couteau **5 pts**



4 – À l'aide d'une flèche, relier les produits cités et les températures légales correspondantes, à la réception **5 pts**

<i>Produits</i>	<i>Températures</i>
ONGLET SOUS VIDE	+4°C
ART8	-18°C
TRANCHE SEMI PAREE	-25°C
RIS VEAU SURGELE	+7°C
PAN DE VEAU	+10°C
CULOTTE AGNEAU	0°C
FOIE VEAU FRAIS	+3°C
COTE PORC SURGELEE	+15°C
BAVETTE SOUS VIDE	+10°C
AV5	

2^{ème} partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

L'abattage des gros bovins nécessite bon nombre de préparations

1) replacer dans l'ordre les opérations ci-dessous

6 pts

<i>Opérations</i>	<i>Reclassement chronologique</i>
pesée	bouverie
émoussage	anesthésie
démédulation	saignée
saignée	parfente
parfente	dépouille
éviscération	eviscération
anesthésie	démédulation
bouverie	fente
fente	émoussage
ressuage	estampillage
estampillage	pesée
dépouille	ressuage

2) La production animale

6 pts

- a) Citer 3 types de production bovine
 b) Pour chaque type cité, citer 2 races bovines

Type viande : races aux choix.....appréciation correcteur

Type mixte : races aux choix.....appréciation correcteur

Type laitier : races aux choix.....appréciation correcteur

3) Classement des carcasses

3 pts

Décoder les classifications suivantes

<i>classification</i>	<i>catégorie</i>	<i>conformation</i>	<i>Etat engraissement</i>
C U 2	BOEUF	TRES BONNE	CIRE ou A FLEUR

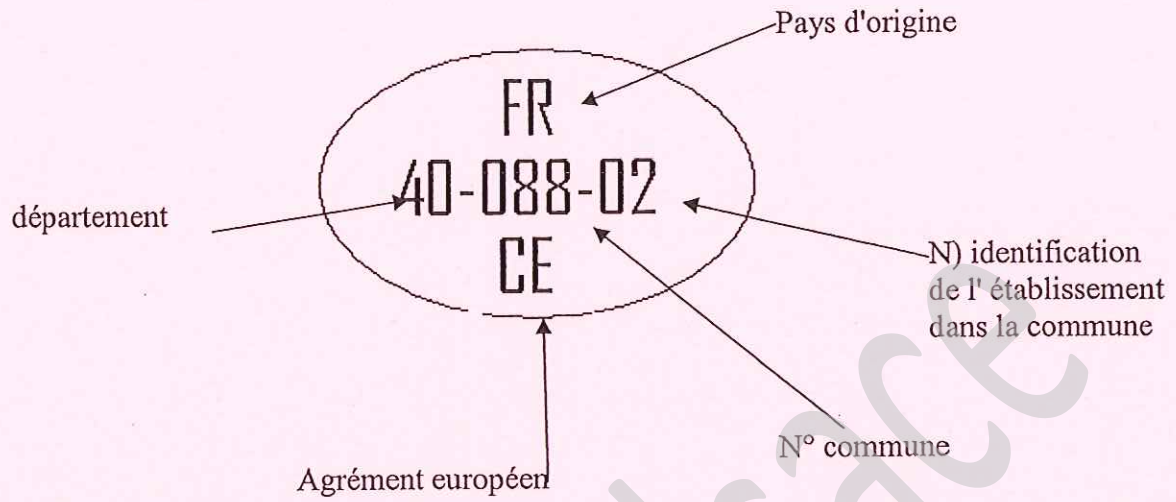
2 E 1	<i>couleur</i>	<i>conformation</i>	<i>Etat engraissement</i>
	ROSE CLAIR	EXCELLENTE	MAIGRE

CORRIGÉ		Session 2009	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 3 / 4

4) Contrôle sanitaire

Décoder les informations de l'estampille ci-dessous

5 pts



CRDP d'Alsace

CORRIGÉ		Session 2009	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 ^{ère} et 2 ^{ème} parties			Feuille 4 / 4

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 – Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

3^{ème} partie : Sciences appliquées
CORRIGE

HYGIENE : (8,5 points)

1. Le service vétérinaire est venu réaliser des prélèvements à la boucherie Tendre et Persillée, SARL 32 rue Cerise à Limoges, sur différents matériels:

- plans de travail
- couteaux
- planches à découper.

Quelques jours plus tard, le responsable de la boucherie reçoit les résultats de cette analyse dont voici le compte-rendu:

Échantillon prélevé sur une planche à découper date et heure: le 18/11/08 à 14 heures lieu: dans le laboratoire de boucherie		
Recherche	Résultats	Critères
coliformes fécaux	560/g	< 10/g
salmonelle	Absence	Absence
staphylocoques dorés	1000/g	< 100/g
coliformes à 30° C	200/g	< 1000/g
CONCLUSION : NON SATISFAISANT		

Après lecture du compte rendu d'analyse ci-dessus :

1.1 Indiquer la famille à laquelle appartiennent les micro-organismes recherchés : (0,5 pt)

- Les bactéries

SUJET	Session 2009	N° d'anonymat
Examen et spécialité : CAP BOUCHER	CORRIGE	
EP1 – approvisionnement, organisation, environnement professionnel 3 ^{ème} partie : Sciences appliquées		Durée : 2 h 00
NOM et prénom :	Coefficient : 4	Page 1/5
Date de naissance :		

1.2 Le résultat est « non satisfaisant », justifier cette conclusion. (0,5 X 2 = 1pt)

- Le nombre toléré de coliformes fécaux (<10/g) est dépassé : 560/g,
- Le nombre toléré de staphylocoques dorés (<100/g) est aussi dépassé : 1000/g

1.3 Indiquer le principal risque encouru par les consommateurs. (0,5pt)

- risque d'intoxication alimentaire

1.4 Compléter le tableau ci-dessous en proposant une origine possible liée au contexte professionnel de ces micro-organismes : (5pts)

POINTS CLEFS	ORIGINE POSSIBLE
Matières premières	- Contamination à l'éviscération
Main d'oeuvre	- Lavage des mains insuffisant ou inexistant, - porteurs sains (plaie non protégée, rhume), - non respect de la tenue professionnelle.
Matériel	- Lavage et désinfection insuffisants ou inexistants
Milieu	- Environnement polluant, proximité des poubelles, poubelles non conformes, présences d'animaux,
Méthode	- Non respect de la marche en avant, non respect des températures réglementaires

1.5 Proposer 3 mesures préventives pour que le prochain prélèvement sur la planche à découper soit satisfaisant:(1,5pt)

- lavage des mains rigoureux
- port de gants, de masque pour les porteurs sains
- nettoyage et désinfection systématiques
- Stockage dans la chambre froide
- réalisation d'autocontrôles

ALIMENTATION : (7 points)

2. Un client vient à la boucherie acheter un tournedos.

A l'aide du document ci-dessous, réaliser le travail demandé :

Informations nutritionnelles pour 100g de tournedos

Constituants	Quantités	Constituants énergétiques
Protides	20g	X
Vitamine C	1 mg	
Lipides	9g	X
Vitamine B1	0,13 mg	
Glucides	0g	X
Calcium	10 mg	
Sodium	70 mg	
Fer	3 mg	

CAP BOUCHER

Session 2009

N° d'anonymat

Epreuve : EP1 : Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

(SCIENCES APPLIQUEES)

page 2/5

2.1 Cocher dans le tableau ci-dessus les constituants alimentaires énergétiques :(1,5 pts)

2.2 La viande contient du fer, indiquer son rôle dans l'organisme (1pt)

- Fabrication des globules rouges permettant le transport des gaz respiratoires

2.3 De retour chez lui, le client fait griller son tournedos ; il en apprécie l'odeur agréable qui s'en dégage.

Compléter le tableau ci-dessous :

Indiquer le nom des sens manquants

Relier chaque sens à la qualité organoleptique correspondante (0,5 X 9= 4,5Pts)

SENS		QUALITES ORGANOLEPTIQUES	
Odorat	▪	▪	Couleur du tournedos
Toucher	▪	▪	Saveur salée du tournedos
Ouïe	▪	▪	Moelleux et jutosité du tournedos
Vue	▪	▪	Crépitement du tournedos sur le grill
Goût	▪	▪	Odeur du tournedos grillé

EQUIPEMENT :(4,5points)

3. Pour griller son tournedos, il utilise une plaque à induction dont les caractéristiques figurent sur la fiche signalétique ci-dessous :

<p>Plaque à induction puissance totale = 10 kW 380 V 50Hz + terre</p> <p>intensité = 26 A</p>
--

3.1 Compléter le tableau ci-dessous à partir de la fiche signalétique ci-dessus (2 pts)

Grandeurs	Unités
- Puissance	- kW
- Intensité	- Ampère
- tension	- volt
-fréquence	- hertz

3.2 Le pictogramme ci-dessous figure sur l'appareil, donner sa signification : (1 pt)

- double isolation



3.3 Citer un autre dispositif de sécurité indispensable sur un appareil électrique: (1 pt)

- prise de terre

3.2.6. Pour protéger son installation électrique, l'utilisateur dispose d'un disjoncteur différentiel ; préciser son rôle : (0,5pt)

- Il permet de couper l'alimentation électrique
- Il disjoncte en cas de surintensité

CRDP d'Alsace

CAP BOUCHER	Session 2009	N° d'anonymat
Epreuve : EP1 : Approvisionnement, organisation, environnement professionnel (SCIENCES APPLIQUEES)	page 4/5	

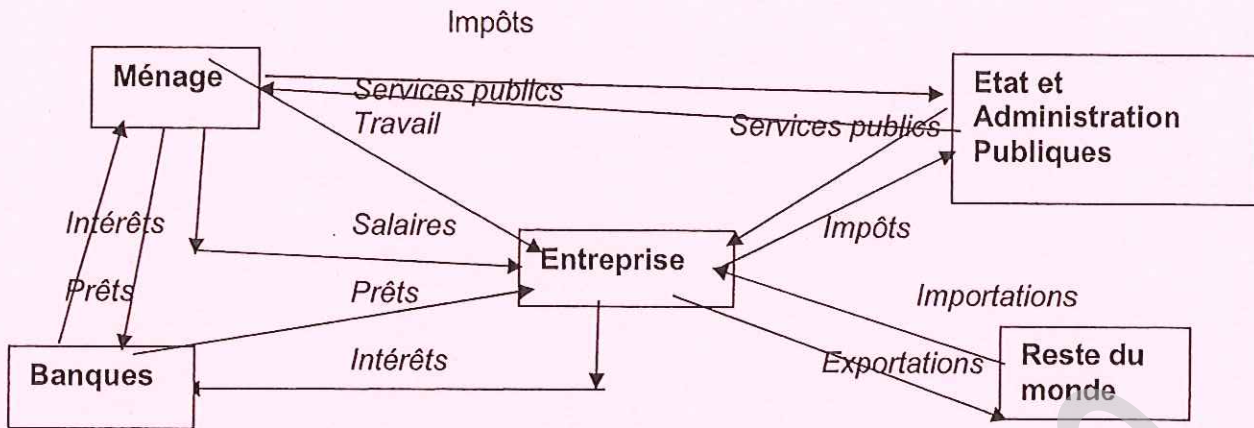
QUESTIONS	REFERENTIEL
1.1	5.4.1
1.2	5.4.1
1.3	5.4.3
1.4	5.4.2.2
1.5	5.4.3
2.1	5.1.1
2.2	5.1.1
2.3	5.3.1
3.1	5.5.1
3.2	5..5.3
3.3	5.5.3
3.4	5.5.3

4ème Partie : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

Vous travaillez depuis peu pour la SARL « Tendre et Persillée » 32 rue Cerise à Limoges. M.GERARD le gérant de la SARL veut contrôler vos connaissances dans le domaine de l'entreprise. Pour ce faire, il vous soumet quelques exercices rapides.

I) Environnement économique (6 points)

Compléter le schéma du circuit économique avec les termes de l'annexe 1. Certains termes peuvent être utilisés 2 fois.



0,5 points par échange correctement placé

II) Les opérations commerciales (8 points)

1. Bon de commande
2. Bon de livraison
3. Facture de doit
4. Retour marchandises
5. Facture d'avoir

0,5 points par réponse correcte

CORRIGÉ		Session 2009	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 4 ^{ème} partie - Connaissance de l'entreprise			Feuille 1 / 3

SARL « Tendre et Persillée »
32 rue Cerise
87000 LIMOGES

RCS Limoges B 827501327

Tél : 05.55.28.67.45
Fax : 05.55.28.67.48

Produits Carnés
38 rue Cyrano
Z.I. Nord
87280 LIMOGES

Délai de livraison : 48 H

COMMANDE

Condition de livraison : Camion Frigorifique

N° 0918

Mode d'expédition : par route

Le : 23/06/2009

Mode de paiement : par lettre de change
A 30 jours

Réf	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire En €	Montant En €
Réf. 102620	Rumsteack avec os	KG	12,5	5,41	73,88
Réf. 119946	Tranche grasse	KG	10,8	4,77	51,52
Réf. 3102	Epaule d'agneau	KG	9,3	6,50	60,45
	Signature				
	GERARD				

Entête :

- Fournisseur = 1 point
- N° et date = 0,5 point
- Conditions = 1 point

Commande : 1 point par ligne

CORRIGÉ		Session 2009	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 4 ^{ème} partie - Connaissance de l'entreprise			Feuille 2 / 3

III) ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (6 points)

Quelle est la durée du mandat présidentiel ? (0,5 point)

5 ans

A quel suffrage est élu le Président de la République ? (0,5 point)

Suffrage universel direct

Quel le mode de scrutin utilisé dans l'élection du Président de la République est décrit à l'article 7 de la Constitution ? (1 point)

Scrutin uninominal majoritaire à 2 tours

Relever 2 pouvoirs du Président de la République, dans les articles ci-dessus (1point)

- Il nomme et met fin aux fonctions du Premier ministre
- Il préside le Conseil des ministres

Citer 2 autres pouvoirs du Président de la République (2 points)

- Il est le chef des armées
- Il peut dissoudre l'Assemblée Nationale
- Il promulgue les lois
- Le droit de grâce

En France le pouvoir exécutif est détenu par le Président de la République. Indiquer qui exerce le pouvoir législatif ? (1 point)

L'Assemblée Nationale et le Sénat

CORRIGÉ		Session 2009	
CAP BOUCHER			
Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 4 ^{ème} partie - Connaissance de l'entreprise			Feuille 3 / 3