

SUJET

C.A.P. BOUCHER

E.P.1 - APPROVISIONNEMENT, ORGANISATION, ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

Durée totale : 2 heures - Coef. : 4

**L'USAGE DE LA CALCULATRICE EST AUTORISÉ
L'USAGE DU DICTIONNAIRE N'EST PAS AUTORISÉ**

Le présent sujet comporte 4 parties séparées

- La 1^{ère} partie est composée de 3 pages.
- La 2^{ème} partie est composée de 2 pages.
- La 3^{ème} partie est composée de 4 pages.
- La 4^{ème} partie est composée de 5 pages.

Chacune des parties devra faire l'objet d'une copie séparée sur laquelle sera rappelé l'intitulé de la partie concernée.

Les réponses sont à porter sur les feuilles du sujet qui seront à agraffer aux copies d'examen.

	Barème
<u>1^{ère} partie</u> : Approvisionnement, réception, stockage	/ 20 pts
<u>2^{ème} partie</u> : Technologie	/ 20 pts
<u>3^{ème} partie</u> : Sciences appliquées	/ 20 pts
<u>4^{ème} partie</u> : Connaissance de l'entreprise	/ 20 pts
TOTAL	/ 80 pts
NOTE SUR 20	/ 20 pts

NATIONAL	SESSION JUIN 2009	SUJET	TIRAGES
C.A.P. Boucher		Coef. : 4	Page 1/1
ÉPREUVE : E.P.1 - Approvisionnement, organisation, environnement professionnel		Durée : 2 h 00	

CAP BOUCHER

Epreuve EP1- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

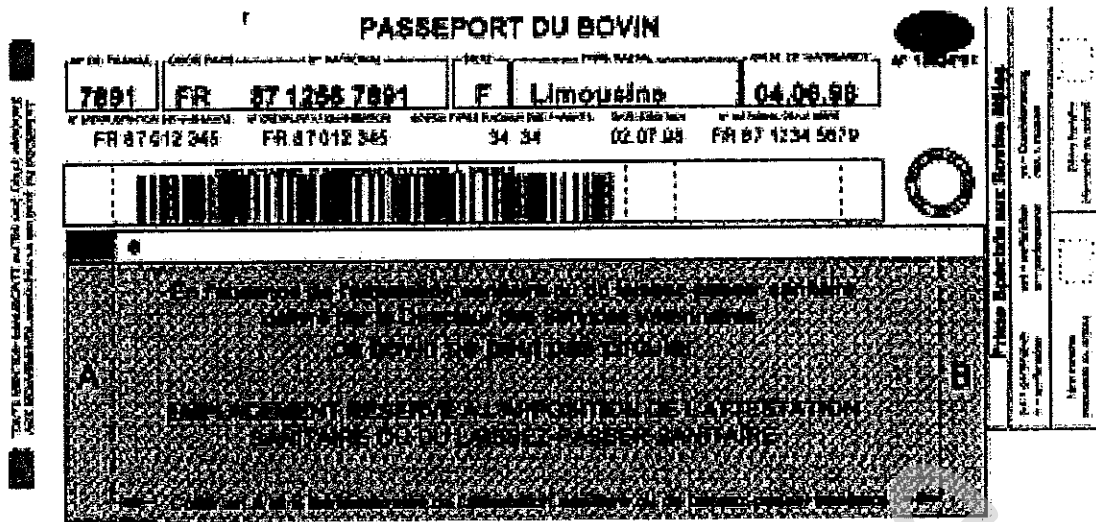
Ce dossier doit être remis dans son intégralité à la fin de l'épreuve

CAP BOUCHER Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Feuille 1 / 6

Sujet	Session 2009	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	
Nom et prénom :	Date de naissance :	Durée totale de l'épreuve : 2 h 00	Coefficient 4
			Feuille 1 / 6

1^{ère} partie : APPROVISIONNEMENT et STOCKAGE

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



<i>Rubriques d'identification</i>	<i>Identification de l'animal</i>

2 - Dans la démarche HACCP, on parle de T A C T. Décoder chaque lettre :

T :

A :

C :

T :

3 – La mise en place du poste de contrôle des approvisionnements nécessite l'utilisation de petits matériels. Situer les différentes parties du couteau.



CAP BOUCHER

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

Feuille 3 / 6

✂

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

<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

1) L'abattage des gros bovins nécessite un grand nombre de préparations.
Replacer dans l'ordre les opérations ci-dessous :

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

2) La production animale

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

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

✂

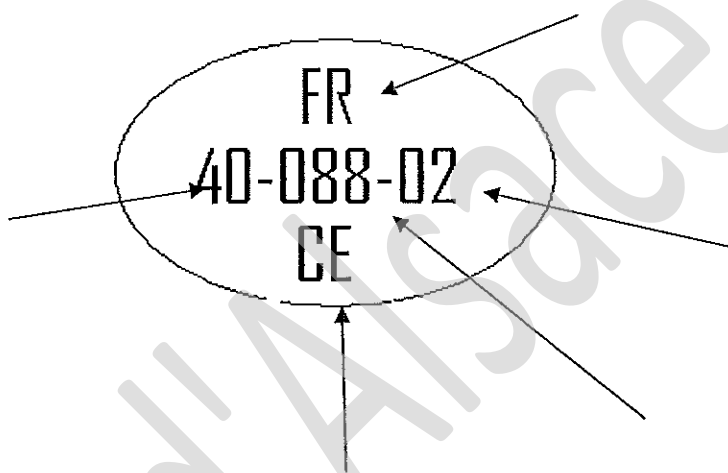
.....

3) Le classement des carcasses
 Décoder les classifications suivantes :

<i>classification</i>	<i>catégorie</i>	<i>conformation</i>	<i>Etat engraissement</i>
C U 2			

2 E 1	<i>couleur</i>	<i>conformation</i>	<i>Etat engraissement</i>

4) Le contrôle sanitaire
 Décoder les informations de l'estampille ci-dessous :



.....

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 – Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

3^{ème} partie : Sciences appliquées

HYGIENE : 8,5 Pts

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		

1. Après lecture du compte rendu d'analyse ci-dessus ,

1.1 Indiquer la famille à laquelle appartiennent les micro-organismes recherchés.

CAP BOUCHER	Page 1/4
Epreuve : EP1 – approvisionnement, organisation et environnement professionnel (Sciences appliquées)	

Ne rien inscrire dans cette partie

1.2. Le résultat est « non satisfaisant », justifier cette conclusion.

-

-

1.3 Indiquer le principal risque encouru par les consommateurs.

1.4 Compléter le tableau ci-dessous en proposant une origine possible liée au contexte professionnel de ces micro-organismes.

POINTS CLEFS	ORIGINE POSSIBLE
Matières premières	
Main d'oeuvre	
Matériel	
Milieu	
Méthode	

1.5 Proposer trois mesures préventives pour que le prochain prélèvement sur la planche à découper soit satisfaisant.

-

-

-

CAP BOUCHER	Page 2/4
Epreuve : EP1 – approvisionnement, organisation et environnement professionnel (Sciences appliquées)	

Ne rien inscrire dans cette partie

ALIMENTATION : 7 Pts

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

Informations nutritionnelles pour 100g de tournedos

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

2.1 Cocher dans le tableau ci-dessus les constituants alimentaires énergétiques .

2.2. La viande contient du fer, indiquer son rôle dans l'organisme.

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 et relier chaque sens à la qualité organoleptique correspondante.

SENS
- Odorat
-
-
-
-

QUALITES ORGANOLEPTIQUES
▪ Couleur du tournedos
▪ Saveur salée du tournedos
▪ Moelleux et jutosité du tournedos
▪ Crépitement du tournedos sur le grill
▪ Odeur du tournedos grillé

Ne rien inscrire dans cette partie

EQUIPEMENT : 4,5 Pts

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

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

- 3.1 Compléter le tableau ci-dessous à partir de la fiche signalétique ci-dessus.

Grandeurs	Unités
- Puissance	-
- Intensité	-
-	- volt
-	- hertz

- 3.2 Le pictogramme ci-dessous figure sur l'appareil, donner sa signification.



- 3.3 Citer un autre dispositif de sécurité indispensable sur un appareil électrique.

- 3.4 Pour protéger son installation électrique, l'utilisateur dispose d'un disjoncteur différentiel ; préciser son rôle.

CAP BOUCHER	Page 4/4
Epreuve : EP1 – approvisionnement, organisation et environnement professionnel (Sciences appliquées)	

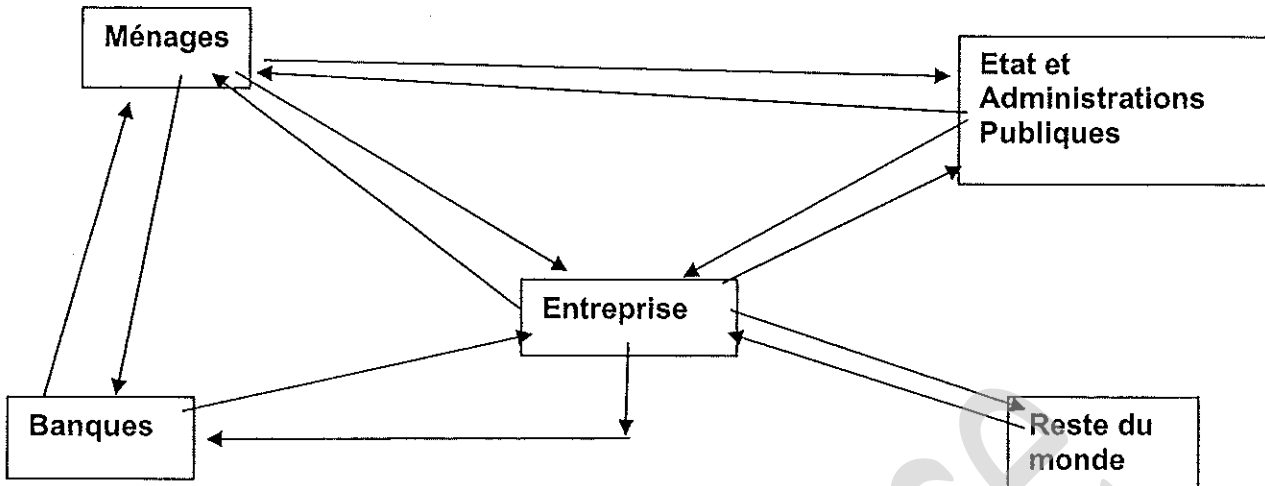
Ne rien inscrire dans cette partie

4^{ème} 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.



Annexe 1

Travail Salaires	Importations Exportations	Prêts Services publics	Intérêts	Impôts
---------------------	------------------------------	---------------------------	----------	--------

CAP BOUCHER	Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Feuille 1 / 5	

Sujet		Session 2009		N° d'anonymat :
Examen et spécialité : CAP BOUCHER				
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 4 ^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise			Facultatif : date et heure	
Nom et prénom :		Durée totale de l'épreuve : 2 h 00	Coefficient 4	Feuille 1 / 5
Date de naissance :				

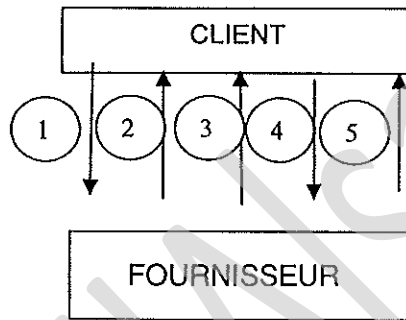
II) Les opérations commerciales (8 points)

M. GERARD vous demande à l'aide des annexes 2 et 3 de retrouver dans l'ordre chronologique de circulation le nom des documents commerciaux :

ANNEXE 2

Facture – Bon de commande – Bon de livraison – Facture d'avoir
Retour de marchandises

ANNEXE 3



- 1
.....
- 2
.....
- 3
.....
- 4
.....
- 5
.....



Large empty rectangular box for writing answers.

M. GERARD vous demande de passer une commande à votre fournisseur la SAS « Produits Carnés ».

Compléter le bon de commande N° 918 (document 1)

Des articles désignés ci-dessous en vous aidant de la fiche fournisseur.

Date retenue = 23 JUIN 2009

- Rumsteack avec os 12,5 kg - 5,91 € le kg (Réf. : 102620)
- Tranche grasse 10,8 kg - 4,77 € le kg H.T. (Réf. : 119946)
- Epaule d'agneau avec os 9,3 kg - 6,50 € le kg H.T. (Réf. : 3102)

Fiche fournisseur :

Raison sociale	« Produit Carnés » SAS
Adresse	38 rue Cyrano Z.N.Nord 87280 LIMOGES
Téléphone/ Fax	05.55.28.20.21
Responsable	M.ROBERT Jean-Louis
Mode et délai de livraison	Route par nos soins Sous 48 heures
Condition de livraison	Camion frigorifique
Réglement	Par lettre de change échéance à 30 jours

CAP BOUCHER

Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - 4^{ème} partie

Feuille 3 / 5

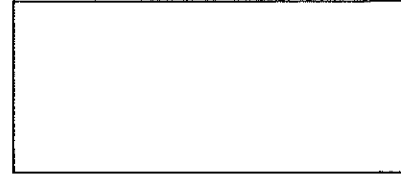


.....

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



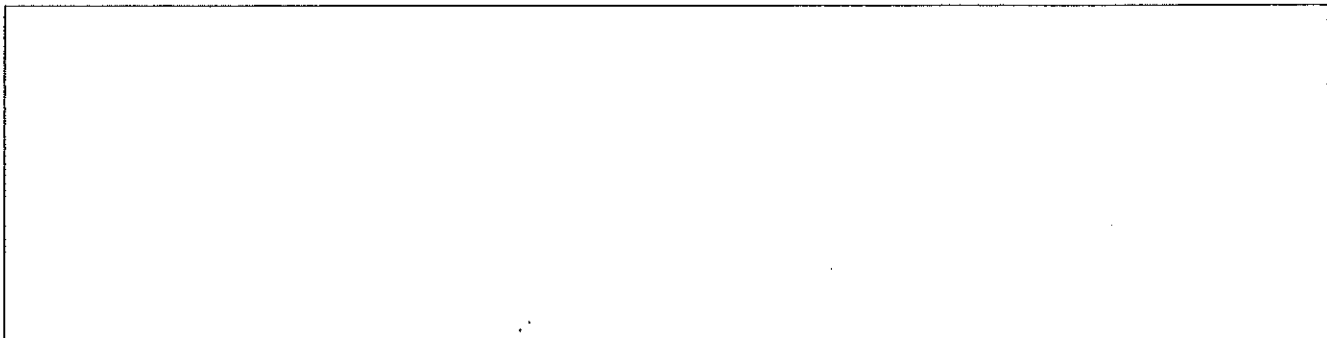
Délai de livraison : COMMANDE

Condition de livraison : N°

Mode d'expédition : Le :

Mode de paiement :

Réf	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire En €	Montant En €



III) ENVIRONNEMENT JURIDIQUE (6 points)

A l'aide de vos connaissances et des documents ci-après, répondre aux questions posées :

Extrait de la Constitution de la V^{ème} République

Article 6 :

Le Président de la République est élu pour cinq ans au suffrage universel direct. Les modalités d'application du présent article sont fixées par une loi organique.

Article 7 :

Le Président de la République est élu à la majorité absolue des suffrages exprimés. Si celle-ci n'est pas obtenue au premier tour de scrutin, il est procédé, le deuxième dimanche suivant, à un second tour. Seuls peuvent s'y présenter les deux candidats qui, le cas échéant après retrait de candidats plus favorisés, se trouvent avoir recueilli le plus grand nombre de suffrages au premier tour.....

Article 8 :

Le Président de la République nomme le Premier Ministre. Il met fin à ses fonctions sur la présentation par celui-ci de la démission du Gouvernement. Sur la proposition du Premier Ministre, il nomme les autres membres du Gouvernement et met fin à leurs fonctions.

Article 9 :

Le Président de la République préside le Conseil des Ministres.

1) Quelle est la durée du mandat présidentiel ?

.....

2) A quel suffrage est élu le Président de la République ?

.....

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

.....

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

.....

.....

.....

.....

5) Citer 2 autres pouvoirs du Président de la République

.....

.....

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

.....

CAP BOUCHER

Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - 4^{ème} partie

Feuille 5 / 5

✕

.....