



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel.

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 – Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

1^{ère} Partie: /20 points

Corrigé

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 1 / 3

1^{ère} partie : approvisionnement, réception, stockage 20 points

Votre employeur Mr ELVIRE vous demande d'assurer la réception des viandes qu'il a commandées à son grossiste soit : 1 ART8, 1 AVT5, 1 veau, des abats ainsi que des viandes conditionnées en barquettes.

1 . Indiquer 4 règles essentielles qui concernent le transport de ces marchandises. (4pts)

-les carcasses des animaux doivent être suspendues et séparées les unes des autres

-il faut être porteur d'une blouse avec capuchon pour charger ou décharger les viandes

-un règlement sanitaire prévoit que la température ne dépasse pas + 7°C à cœur pour les carcasses

-les abats doivent être mis en bacs ainsi que les viandes conditionnées et ne dépassant pas + 3°C à cœur

2 .Pendant la réception des viandes. Citer 4 points à contrôler. (4pts)

-le bon de livraison (conforme à la commande)

-contrôler le poids des différents produits

-vérifier le N° de lot correspondant à la viande bovine

-contrôler la température (à cœur) à la réception des produits

- vérifier la DLC concernant les viandes conditionnées en barquette en fonction du stock

3 . Vous devez entreposer ces viandes en chambre froide. Indiquer le principe de rangement que vous mettez en oeuvre. (4pts)

-ranger les carcasses (boeur, veau) en fonction des zones appropriées

-séparer les viandes des unes des autres




-disposer les viandes conditionnées ainsi que les abats sur les clayettes (mis en bacs)

-gérer le stock en respectant la règle du 1^{er} entré – 1^{er} sorti

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 2 / 3

4. Concernant les viandes conditionnées en barquettes, l'étiquette ci-dessous indique les différents éléments de traçabilité.(4pts)

- a) Reporter les 4 mentions obligatoires de traçabilité dans le tableau ci-dessous.
 b) Puis relier par une flèche chaque élément de traçabilité du tableau à l'étiquette ci-dessous

1) Privileg	PRIVILEG 53940 St Berthevin Tél: 0243646224 TEND. TRANCH. MERLAN A GRILL.									
2) N° traçabilité	N° traçabilité : 000000299999 / 93715325 Origine : FRANCE BOEUF Race à Viande Abattoir : 22046L1 FRANCE Découpé : 22046D1 FRANCE Catégorie : VACHE Type racial : VIANDE Date d'emballage : 22.09.2008 à conserver sous vide									
3) Catégorie: vache Type racial : viande	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 33%;">PRIX/kg</th> <th style="width: 33%;">Poids net</th> <th style="width: 33%;">PRIX A PAYER</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15,90€</td> <td style="text-align: center;">0,136kg</td> <td style="text-align: center;">P R I X 14,17€</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">  0250033 10141721 </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"> 2,16€ </td> </tr> </table>	PRIX/kg	Poids net	PRIX A PAYER	15,90€	0,136kg	P R I X 14,17€	 0250033 10141721		2,16€
PRIX/kg	Poids net	PRIX A PAYER								
15,90€	0,136kg	P R I X 14,17€								
 0250033 10141721		2,16€								
4) Code barre										

5. Après la réception des viandes, Mr ELVIRE vous demande de procéder au nettoyage du sas de réception des viandes.(4pts)

Citer en 4 étapes, la technique de nettoyage que vous allez mettre en œuvre.

- préparation : ranger et éliminer les grosses souillures (matériels, graisses)
- nettoyage et désinfection: éliminer les souillures et les micro-organismes à l'aide d'un détergent désinfectant ou d'un produit mixte en respectant le TACT
- rinçage: éliminer toute trace de détergent désinfectant dans les locaux
- séchage: éliminer toute trace d'humidité qui pourrait favoriser le développement des micro-organismes

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 3 / 3

CORRIGE

2^{ème} Partie : Technologie 20 points

1. Les animaux de boucherie portent des appellations correspondant souvent à leur sexe, âge et à leur espèce. Dites quelles sont les espèces concernées et donner la signification des appellations suivantes. (4pts)

- Génisse : jeune bovin femelle âgé d'environ 2 ans ½ qui peut être destinée à la boucherie.

- Antenais : mouton âgé de 1 an à 15 mois (peut être castré).

2. A partir du quartier arrière de viande bovine traité à 8 côtes, Mr ELVIRE effectue la coupe d'un aloyau. (3pts)

- Citer la codification de cette pièce de ½ gros.

AL MT

- Indiquer les différents morceaux de détail qui le compose.

Rumsteck, aiguillette de rumsteck, aiguillette baronne, filet, faux filet, bavette d'aloyau

- Citer les différents composants osseux correspondant à cet aloyau.

Llium, sacrum, 6 vertèbres lombaires, 8 vertèbres dorsales, 8 manchons de côtes

3. Lors d'achat d'une carcasse bovine, Mr ELVIRE doit tenir compte de plusieurs critères afin de lui permettre de l'apprécier.

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 1 / 3

A partir de vos connaissances : citer 4 principaux critères que vous jugez importants ainsi que les points d'observation qui permettent de les reconnaître sur une carcasse.

- Compléter le tableau ci-dessous : (4pts)

PRINCIPAUX CRITERES	POINTS D'OBSERVATION
- la conformation	- la cuisse rebondie et musclée - le faux filet et le train de côtes larges et épais - la raquette saillante et développée - le collier réduit, tenir compte de l'importance de l'ossature
- l'état d'engraissement	- la graisse de couverture - la graisse interne (rognon) - à la coupe, tenir compte de la noix de graisse à l'entrecôte - le volume de graisse au niveau de la poitrine
- l'état de fraîcheur	- état des apophyses épineuses - os du sternum - état de fraîcheur au niveau de la saignée, du découvert du tendon de tranche
- l'âge	- en fonction du degré d'ossification des cartilages: apophyse épineuse, scapulum, sternum

réponses laissées à l'appréciation du correcteur

4- Donner la définition de la dessiccation. (1pt)

- la dessiccation est la perte de poids subie par la viande suite à l'évaporation d'une partie de l'eau qu'elle contient.

- Citer 4 facteurs qui permettent de limiter la dessiccation. (2pts)

- au stade de l'abattage → ressuage rapide des carcasses

- au stade du transport → aucune rupture de la chaîne du froid

- au stade de la commercialisation → bon fonctionnement de la chambre froide
→ bonne rotation du stock
→ éviter les coupes et le parage à l'avance
→ éviter l'achat de viande trop maigre

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 2 / 3

5. Citer 3 différents types de fraudes concernant la commercialisation des viandes et donner un exemple pour chacun.

- Compléter le tableau ci-dessous : (3pts)

Fraude	Exemple
- sur l'espèce	- vendre de la viande de porc pour de la viande de veau
- sur l'origine	- vendre du poulet ordinaire pour du poulet label
- sur l'identité	- vendre un morceau différent de celui choisi par le client (dessous de tranche/bavette d'ailou)

6. Une cliente vous demande un pot au feu sans os pour 8 personnes, quels conseils culinaires pouvez-vous lui donner

- Compléter le tableau ci-dessous : (3pts)

- Morceau	- jarret
- Quantité	- 1Kg600 à 1Kg800
- Mode de cuisson	- à l'eau + garniture aromatique
- Temps de cuisson	- 3 à 4 heures
- Conseils de cuisson	- démarrer la cuisson à froid pour avoir une viande gélatineuse
- Légumes en garniture	- carotte, pomme de terre, choux

réponses laissées à l'appréciation du correcteur

Session :	2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 3 / 3

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 – Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

3^{ème} partie : Sciences appliquées /20 points

CORRIGE

	Session : 2010	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	
	Page :	1 / 5

Nutrition: 8 points

Une cliente de la boucherie ELVIRE achète de l'épaule de veau pour faire une blanquette. Elle désire l'accompagner d'un riz pilaf. L'annexe un, présente la composition nutritionnelle d'une blanquette de veau et son riz pilaf.

1. A partir de cette composition: relever les différents constituants énergétiques et compléter le tableau ci-dessous.(3pts)

Constituant énergétique	Rôle dans l'organisme	Valeur énergétique par g
- glucides	- énergie musculaire	-17kJ
- protides	- croissance et entretien	- 17kJ
- lipides	- regulation thermique (thermorégulateur)	- 38kJ

2. A l'aide de l'étiquette ci-jointe (annexe 1): calculer la valeur énergétique en KJ pour 100g de cette préparation.(2pts)

- protides $14g \times 17 \text{ kJ} = 238 \text{ kJ}$

- glucides $35g \times 17kJ = 595 \text{ kJ}$

- lipides $6g \times 38 \text{ KJ} = 228 \text{ kJ}$

- Total: pour 100g = 1061 kJ

3. Indiquer les modifications physiques, organoleptiques ou chimiques, apportées par la cuisson à l'eau de la blanquette, au niveau de : (3pts)

- la couleur: **blanchiment**

Session :	2010	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	
	Page :	2 / 5

- la consistance: **attendrissement**
- la vitamine B: **dissolution dans le bouillon**

HYGIENE : 8 points

4. Le froid est un élément essentiel dans le milieu de la boucherie afin de pouvoir conserver les différents produits frais dans de bonnes conditions.

4.1 La viande de veau est stockée en chambre froide. Indiquer à quelle température elle doit être conservée. **(1pt)**

à conserver à 0°C à + 4°C

4.2 A cette température, indiquer l'action du froid sur l'activité microbienne. **(1pt)**
le froid ralentit l'activité microbienne

4.3 Citer 4 conditions défavorables au développement microbien. **(2pts)**

- **absence de substances nutritives**
- **absence d'eau**
- **température élevée ou basse**
- **Ph acide ou basique**

4.4 Certains micro-organismes sont pathogènes. Donner la définition du terme pathogène. **(1pt)**

Micro-organisme capable d'engendrer une maladie plus ou moins grave

4.5 Citer le nom d'un micro-organisme pathogène. **(1pt)**
staphylocoque doré - salmonelle

	Session : 2010	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	
	Page :	3 / 5

4.6 Indiquer 4 gestes professionnels à effectuer pour éviter les contaminations ou multiplications de micro-organismes. (2pts)

- se laver régulièrement les mains avec un savon antiseptique
- faire attention qu'il n'y ait pas rupture de la chaîne du froid
- vérifier les dates limites de consommation
- vérifier chaque jour la température de la chambre froide

EQUIPEMENTS : 4 points

5. Sur la plaque signalétique d'un hachoir électrique, vous trouvez les informations suivantes:

1,5 Kw	50 Hz	220V	10A
--------	-------	------	-----

5.1 Sur le tableau ci-dessous, indiquer en toutes lettres le nom des unités, et la grandeur électrique correspondant aux unités utilisées. (4x0,5pt= 2 pts)

Plaque signalétique	Unités	Grandeur électrique
1,5 Kw	Kilowatt	Puissance
50 Hz	Hertz	Fréquence
220V	Volt	Tension
10 A	Ampère	Intensité

6. Pour protéger votre installation électrique, il existe des éléments de sécurité. Dans le tableau ci-dessous, préciser leur rôle. (2 pts)

Eléments de sécurité	Rôle
fusible	Couper le courant si l'intensité est trop forte
disjoncteur	Mettre l'installation hors circuit en cas d'incident
Prise de terre	Dévier le courant électrique vers le sol en cas de surintensité

	Session : 2010	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	
	Page :	4 / 5

ANNEXE 1



VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE
POUR 100 g :

VALEUR ENERGETIQUE :

Protides : 14 g

Glucides : 35g

Lipides : 6 g

Vitamine B12 0,15 mg

Zinc, Potassium,

Phosphore, Fer

Fibres alimentaires : 0,5

	Session : 2010	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	
	Page :	5 / 5

Corrigé

4^{ème} partie : connaissance de l'entreprise 20 points

DOSSIER N° 1 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

7 points



Boucherie ELVIRE

SARL au capital de 4 000 €

18 Place du Marché

53000 LAVAL

02 43 68 12 55

RCS : LAVAL B 987 655 432

Répondre aux questions ci-après à partir de cette carte d'identification de l'entreprise et de vos connaissances.

1 . Indiquer la dénomination sociale de l'entreprise.(1pt)

Boucherie ELVIRE

2 . Indiquer le siège social de l'entreprise. (1pt)

8 place du marché 53000 LAVAL

3 . Indiquer la signification de S.A.R.L.(2pts)

société à responsabilité limitée

4 . Citer les caractéristiques de cette forme juridique au niveau :

- du nombre d'associés minimum (1pt) **2**

- de la responsabilité financière du dirigeant en cas de dettes (2pts)

la responsabilité est limitée à l'apport en capital

Session :	2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient :4		Page : 1 / 4

DOSSIER 2 : ÉLÉMENTS COMPTABLE 7 points

Monsieur ELVIRE vous remet le document suivant :

Boucherie ELVIRE	
SARL au capital de 4 000 €	
18 Place du Marché	
53000 LAVAL	
02 43 68 12 55	
RCS : 987 655 432	
Le : 15 juin 2010	
Escalopes :	8,50
Côtes de porc :	7,33
Total Hors Taxe :	15,83
TVA 5.5 % :	0,87
NET à PAYER :	16,70
<i>Règlement comptant par chèque</i>	

Répondre aux questions ci-dessous.

1 .Indiquer la nature du document ?(1pt)

facture ou facturette ou ticket de caisse

2 .Citer le montant à payer par le client. (1pt)

16,70 euros

3 .Déterminer le chiffre d'affaires pour l'entreprise. (1pt)

15,83 euros

4 .Le coût d'achat de ces marchandises est de 5,65 €.
Calculer la valeur ajoutée de cette vente.(1 pt)

10,18 euros

Session :	2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient :4		Page : 2 / 4

Annexe D

La décentralisation a conduit l'Etat à se décharger de certains domaines de compétence vers les collectivités territoriales et à leur transférer les ressources nécessaires.

Les régions avaient pour mission initiale de contribuer à l'aménagement du territoire. Depuis, leurs responsabilités ont été élargies. Elles assurent la construction et l'entretien des lycées, la gestion de la formation professionnelle et la responsabilité des transports collectifs régionaux. Elles contribuent également au développement économique : aides à la création d'emplois, aux entreprises en difficulté...

Les départements et les régions disposent d'un budget propre, destiné à financer les dépenses. Les ressources proviennent principalement des dotations de l'Etat destinés, à compenser les charges découlant du transfert de compétences, des recettes fiscales et non fiscales, et des emprunts.

A l'aide des annexes B, C et D et de vos connaissances personnelles, répondre aux questions ci-après :

1 . Repérer et citer dans quelle région se situe votre établissement de formation **(1pt)**

à adapter à la région concernée

2 . Citer les différentes collectivités territoriales **(3pts)**

commune, département, région

3 . Identifier, dans l'annexe D, deux missions du conseil régional **(1pt)**

2 au choix parmi les suivantes :

- aménagement du territoire
- construction et entretien des lycées
- formation professionnelle
- transports collectifs régionaux
- aide à la création d'emplois
- aide aux entreprises en difficultés

4 . Repérer, dans l'annexe D, deux ressources financières du conseil régional **(1pt)**

2 au choix parmi les suivantes :

- dotation de l'État
- recettes fiscales ou non fiscales
- emprunt

	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient :4		Page : 4 / 4