



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

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 3 pages.
- La 3^{ème} partie est composée de 4 pages.
- La 4^{ème} partie est composée de 4 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 àagrafer aux copies d'examen.

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

NATIONAL	SESSION JUIN 2010	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, environnement professionnel

1^{ère} Partie: /20 points

	Session : 2010	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel		
Type :		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.

-
-
-
-

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

-
-
-
-

3 . Vous devez entreposer ces viandes en chambre froide. Indiquer le principe de rangement que vous mettez en œuvre.

-
-
-
-

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

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

- 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)	
2)	
3)	
4)	

PRIVILEG 53940 St Berthevin
Tél: 0243646221
TEND. TRANCH. MERLAN A GRILL.

N° traçabilité : 000000299999 / 93715325

Origine : FRANCE	BOEUF Race à Viande
Abattoir : 2204611 FRANCE	Découpé : 2204601 FRANCE
Catégorie : VACHE	Type racial : VIANDE

Date d'emballage : 22.09.2008

PRIX/kg	Poids net	PRIX A PAYER
15.90€	0,136kg	PRIX 14,17€
		2,16€

0250033 10 14 17 2

A conserver entre 0 et +3 C

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

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

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

2^{ème} Partie : Technologie 20 points

1. Les animaux de boucherie portent des appellations qui permettent de les identifier. Dites quelles sont les espèces concernées et donner la signification des appellations suivantes.

- Génisse :

- Antenais :

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

- Citer la codification de cette pièce de ½ gros.
- Indiquer les différents morceaux de détail qui le compose.
- Citer les différents composants osseux correspondant à cet aloyau.

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 :

PRINCIPAUX CRITERES	POINTS D'OBSERVATION
-	-
-	-
-	-
-	-

4- Donner la définition de la dessiccation.

- Citer 4 facteurs qui permettent de limiter la dessiccation.

	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 :

Fraude	Exemple
-	-
-	-
-	-

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 :

- Morceau	-
- Quantité	-
- Mode de cuisson	-
- Temps de cuisson	-
- Conseils de cuisson	-
- Légumes en garniture	-

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

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

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.

Constituant énergétique	Rôle dans l'organisme	Valeur énergétique par g
- glucides	-	
-	- croissance et entretien	
-	-	- 38kJ

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

Total:

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

- la couleur:

- la consistance:

- la vitamine B:

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

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.

4.2 A cette température, indiquer l'action du froid sur l'activité microbienne.

4.3 Citer 4 conditions défavorables au développement microbien.

-
-
-
-

4.4 Certains micro-organismes sont pathogènes. Donner la définition du terme pathogène.

4.5 Citer le nom d'un micro-organisme pathogène.

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

-
-
-
-

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

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.

Plaque signalétique	Unités	Grandeur électrique
1,5 Kw	Kilowatt	—
50 Hz	Hertz	—
220V	—	Tension
10 A	—	Intensité

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

Eléments de sécurité	Rôle
fusible	Couper le courant si l'intensité est trop forte
disjoncteur	
Prise de terre	

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

ANNEXE 1



VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE
POUR 100 g :

VALEUR ENERGETIQUE :

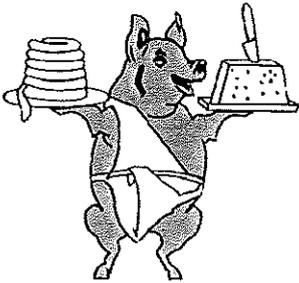
Protides : 14 g	Vitamine B12 0,15 mg
Glucides : 35g	Zinc, Potassium,
Lipides : 6 g	Phosphore, Fer
	Fibres alimentaires : 0,5

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

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

DOSSIER N° 1 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

7 points

	<p>Boucherie ELVIRE</p> <p>SARL au capital de 4 000 €</p> <p>18 Place du Marché</p> <p>53000 LAVAL</p> <p>02 43 68 12 55</p> <p>RCS : LAVAL B 987 655 432</p>
---	---

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.
- 2 . Indiquer le siège social de l'entreprise.
- 3 . Indiquer la signification de S.A.R.L.
- 4 . Citer les caractéristiques de cette forme juridique au niveau :
 - du nombre d'associés minimum
 - de la responsabilité financière du dirigeant en cas de dettes

	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 ?
- 2 – Citer le montant à payer par le client.
- 3 – Déterminer le chiffre d'affaires pour l'entreprise.
- 4 – Le coût d'achat de ces marchandises est de 5,65 €. Calculer la valeur ajoutée de cette vente.
- 5 – Donner la signification de T.V.A.

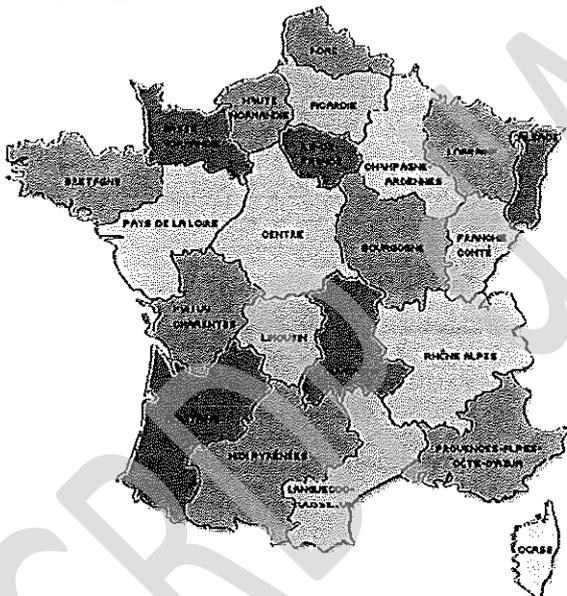
	Session : 2010	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	
Coefficient : 4		Page : 2 / 4

6 – Préciser, pour chaque produit, s'il est soumis au taux de TVA de 5,5 % ou 19,6% en cochant le taux de TVA correspondant.

article	TVA 5,5%	TVA 19,6%
Entrecôte		
Bouteille de vin rouge		
Saucisson à l'ail		
Rillettes fabrication maison		

DOSSIER 3 : INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

Mr ELVIRE en lisant la presse, a repéré les textes et schémas suivants : 6 points
Annexe B



Annexe C

Qu'est-ce qu'une collectivité territoriale ?

Les collectivités territoriales sont des structures administratives qui se doivent de prendre en charge les intérêts de la population d'un territoire précis.

Quelles sont les différentes collectivités territoriales ?

Sont définies comme « collectivités territoriales de la République » à l'article 72 de la Constitution:

- les communes ;
- les départements dont 4 départements d'outre-mer (DOM) ;
- les régions dont 4 régions d'outre-mer

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

2 – Citer les différentes collectivités territoriales

3 – Identifier, dans l'annexe D, deux missions du conseil régional

4 – Repérer, dans l'annexe D, deux ressources financières du conseil régional

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