



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

## CAP BOUCHER

Epreuve EP1 :  
Approvisionnement, organisation et environnement  
professionnel

**Corrigé**

1 <sup>ère</sup> partie : Approvisionnement, réception, stockage	/ 20 pts
2 <sup>ème</sup> partie : Technologie	/ 20 pts
3 <sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées	/ 20 pts
4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise	/ 20 pts
<b>TOTAL</b>	<b>/ 80 pts</b>
<b>NOTE</b>	<b>/ 20 pts</b>

<b>Session 2011</b>						
Examen	<b>CAP BOUCHER</b>					
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1</b>					
Type :	<b>CORRIGE</b>	Durée totale:	<b>2 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	<i>111</i>

## 1<sup>ère</sup> Partie : Approvisionnement et stockage (20 points)

1. A l'aide du texte ci-dessous, relever 5 dysfonctionnements afin de compléter le tableau. (5 x 2 pts = 10 points)

Aujourd'hui, mardi 5 novembre, c'est le jour de livraison des carcasses (bœuf, veau, agneau, porc) et viandes sous vide.

Antoine, apprenti à la boucherie « SANSOS », participe à la livraison.

Le livreur arrive et commence à décharger les cartons de viandes sous vide puis les carcasses dans la chambre froide et repart sans laisser aucun papier.

Le maître d'apprentissage d'Antoine repart servir au magasin.

	Dysfonctionnements
1	Les prises de température des carcasses ne sont pas effectuées.
2	Les viandes sous vide ne sont pas contrôlées : DLC, état du sous vide, etc.
3	Les cartons sont stockés dans la chambre froide.
4	Le bon de livraison obligatoire n'est pas fourni donc aucune vérification de pesage entre le produit livré et le bon de livraison.
5	Les documents de traçabilité ne sont pas fournis.

2. Aider Antoine à compléter les sigles suivants : (4 x 1 pt = 4 points)

DLC : Date Limite de Consommation  
DAB : Document d'Accompagnement Bovin  
MRS : Matériaux à Risques Spécifiés  
ESB : Encéphalopathie Spongiforme Bovine

3. Antoine a entendu parler de la traçabilité, expliquez-lui en quelques lignes ce qu'est la traçabilité. (2 points)

La traçabilité, c'est la création d'identifiants entre les différents maillons de la chaîne alimentaire qui permet de remonter de la viande distribuée à l'animal dont elle provient.

4. Citer 4 mentions obligatoires concernant la traçabilité de la viande bovine. (4 points)

Au choix :

1. Le numéro de lot ;
2. L'origine ;
3. Le numéro d'agrément de l'abattoir ;
4. Le numéro d'agrément de l'atelier ou le nom du lieu de découpe ;
5. Le type racial ;
6. La catégorie.

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – 1 <sup>ère</sup> partie : AOEP		
Type : CORRIGE	Durée totale : 2 h 00	Coefficient : 4	Page : 1/1



## 2<sup>ème</sup> partie : Technologie (20 points)

1. A l'abattoir, lors de la visite post mortem de la carcasse, le vétérinaire a le choix entre 3 décisions. Citer et préciser les actions menées pour chacune des décisions prises : (3 points)

DECISIONS	ACTIONS MENEES
L'estampillage	C'est la garantie qu'à cet instant, la carcasse est reconnue saine et apte à la consommation humaine.
La consigne	En cas de doute, le vétérinaire consigne la carcasse pour effectuer des prélèvements ou des analyses complémentaires. La carcasse est ensuite estampillée ou saisie.
La saisie	C'est le retrait à la consommation publique de la carcasse reconnue impropre ou insalubre.

2. Décoder les classifications ci-dessous : (3 points)

Classification	Catégorie	Conformation	Etat d'engraissement
DR3	VACHE	BONNE	MOYEN

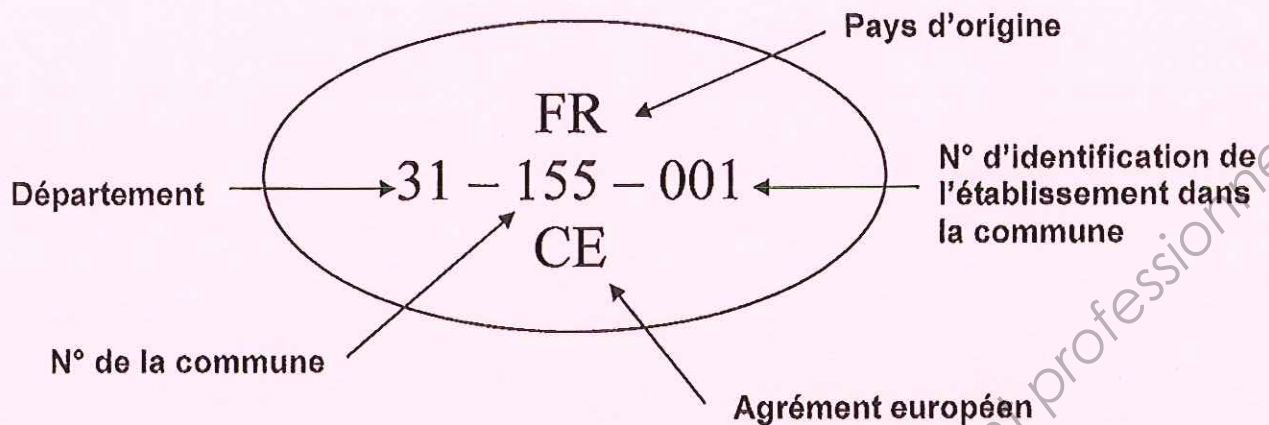
Classification	Catégorie	Conformation	Etat d'engraissement
3U2	ROSE	TRES BONNE	COUVERT

3. En vous aidant du tableau ci-dessous, classer ces différentes races : (5 points)

Race bovine à viande	Race bovine à lait	Race ovine	Race porcine	Race caprine
Blonde d'Aquitaine Salers Limousine	Holstein	Berrichon du Cher Bleu du Maine	Large white Piétrain Landrace	Saanen

	Session : 2011	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 2 <sup>ème</sup> partie : Technologie		
Type : CORRIGE	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 1 / 2

4. Identifier les informations de l'estampille ci-dessous : (5 points)



5. Sur le bon de livraison des carcasses et des quartiers livrés à la boucherie SANSOS, apparaît le signe « CU » ainsi qu'un poids correspondant. (4 points)

5-1. Donner la signification de ce sigle :

BCU ou CU : **Cuisse de boeuf**

5-2. Citer les os composant ce morceau de découpe :

**Tarse – Tibia - Rotule - Fémur - Ischium**

5-3. Cocher les principales grosses pièces composant le CU :

TENDE DE TRANCHE

SEMELLE

FAUX FILET

JARRET ARRIERE

RUMSTECK

PALERON

TRANCHE

BASSE CÔTE

	Session : 2011	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 2 <sup>ème</sup> partie : Technologie		
Type : CORRIGE	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 2 / 2



**CORRIGÉ**


**3<sup>ème</sup> PARTIE Sciences appliquées (20 points)**

Monsieur Durand vient d'acheter une boucherie et souhaite faire un rappel sur la façon de nettoyer les plans de travail et sur l'utilisation des produits.

1. Compléter ce tableau (1pt= 4x0,25)  
Référentiel : 5.92

Étapes	Justification de chaque étape
Prélavage	Éliminer les gros déchets
Lavage	Éliminer les salissures
Désinfection	Éliminer les micro organismes
Rinçage	Éliminer les traces de produit
Séchage	Éliminer les traces d'eau

2. Vous utilisez le produit présenté sur l'étiquette suivante :

<b>Produit A</b> <b>Notice d'utilisation</b>	
<b>Composition</b> Agent de surface non ionique : détergent-désinfectant, parfum	
<b>Mode opératoire</b> Diluer la solution dans l'eau à 20 °C en respectant les doses de 20 ml par litre d'eau dans le cas d'un traitement bactéricide et 50 ml par litre d'eau dans le cas d'un traitement fongicide. Laver à l'aide d'une lingette, en laissant agir 5 minutes	
<b>Précaution d'emploi</b>  Contient de l'hydroxyde de sodium	

Session :	2011	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 - 3ème Partie : Sciences appliquées		
Type :	Durée : 2H	Coefficient : 4	Page : 1 / 4

2.1- Ce produit est un détergent-désinfectant.(2pts=2x1)  
Indiquer le mode d'action :

- d'un détergent : **élimination des salissures**
- d'un désinfectant : **élimination des micro-organismes**

2.2 -Relever 3 paramètres à respecter pour l'utilisation optimale de ce produit lors d'un traitement bactéricide.(3pts)

-dosage : **20 ml par litre d'eau**

-température de l'eau : **20°c**

-temps d'action : **5 minutes**

2.3-Donner la signification du pictogramme présent sur l'étiquette.(1pt)

**Corrosif**

2.4-Indiquer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.(1pt)

**Mettre des gants**

3. Dans le cadre de votre activité professionnelle, vous utilisez un hachoir dont la plaque signalétique figure ci-dessous :

380v	2,1 kW	50 Hz
Type : B 98	CE	
Série n° : 05325788		

3.1-Compléter le tableau suivant : (3pts)

Grandeur électrique (2x1)	Valeur	Unité en toute lettre (2x0,5)
<b>Tension</b>	<b>380</b>	<b>Volt</b>
<b>Puissance</b>	<b>2,1</b>	<b>Kilowatt</b>

	Session : <b>2011</b>	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	<b>CAP BOUCHER</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 - 3ème Partie : Sciences appliquées</b>		
Type :	Durée : <b>2H</b>	Coefficient : <b>4</b>	Page : <b>2 / 4</b>



3.2-Donner le principe de fonctionnement du hachoir en utilisant les mots suivants :  
(1pt)

Moteur, vis sans fin, couteau, grille

Le moteur entraîne la vis sans fin qui pousse la viande sur le couteau. La viande hachée sort à travers une grille.

3.3-Différents dispositifs de sécurité existent afin d'éviter les accidents d'origine électrique.

Nommer le dispositif correspondant à chaque rôle.(2pts)

Dispositif	Rôle
<b>Prise de terre</b>	Conducteur enterré assurant une liaison électrique avec la terre.
<b>Disjoncteur</b>	Protège les circuits électriques contre les surintensités dues aux surcharges ou aux courts circuits.

3.4-Citer 2 risques du non respect des règles de sécurité électrique.(1pt)

- électrisation
- incendie
- court-circuit

4. Pendant la pose du déjeuner, M. DURAND consomme :

- carottes en salade
- côte de veau grillée
- haricots verts et riz
- yaourt + miel
- orange

4.1- Compléter le tableau ci-dessous.(2,5pts)

Groupes d'aliments (2x0,5)	Aliments du déjeuner (0,25x6)
Produits laitiers	yaourt
Vian <b>des</b> , œufs, poissons	Côte de veau
Féculents et produits sucrés	Riz, miel
Fruits et légumes crus	Carottes, oranges
Fruits et légumes cuits	Haricots verts
Matières grasses	Huile d'assaisonnement

	Session : 2011	Facultatif :
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 - 3ème Partie : Sciences appliquées	
Type :	Durée : 2H	Coefficient : 4
		Page : 3 / 4



4.2-Les haricots verts sont source de fibres alimentaires.(0,5pt)  
Expliquer leur rôle.

-elles permettent le transit intestinal.

4.3-Le tableau ci-dessous vous indique la composition en constituants énergétiques de 100g de yaourt.(2pts)

Glucides	Lipides	Protides
5g	1g	3g

Donner la valeur énergétique en kilojoules d'un yaourt de 125g.  
Inscrire les calculs.

$$\text{Pour 100g : } (5 \times 17) + (3 \times 17) + 38 = 174 \text{ KJ (1pt)}$$
$$85 + 51 + 38$$

$$\text{Pour 125g : } 174 \times \frac{125}{100} = 217,50 \text{ kJ (1pt)}$$

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel  
Réseau SCEREN

	Session : 2011	Facultatif :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 - 3ème Partie : Sciences appliquées		
Type :	Durée : 2H	Coefficient : 4	Page : 4 / 4

#### **4<sup>ème</sup> Partie : Connaissance de l'entreprise (20 points)**

##### **1- Les éléments comptables (10 points)**

En retard dans sa gestion, Monsieur SANSOS demande à Antoine de compléter la fiche de stock concernant les rouleaux de papier d'emballage alimentaire servant à la vente au détail.

Compléter la fiche de stock (**document 1**) selon la méthode du « premier entré-premier sorti » (PEPS) à partir des éléments suivants :

BONS D'ENTREE				BONS DE SORTIE		
Date	N°	Quantités	P.U. HT	Date	N°	Quantités
03/01/2010	BE34	5	35.50	02/01/2010	BS12	1
03/02/2010	BE54	6	33.00	25/01/2010	BS23	3
03/03/2010	BE64	5	35.50	15/02/2010	BS34	5
02/04/2010	BE56	2	38.00	06/03/2010	BS45	6
05/05/2010	BE67	7	33.00	10/04/2010	BS56	2
08/06/2010	BE87	6	34.50	20/04/2010	BS67	1
				30/04/2010	BS78	3
				17/05/2010	BS89	5
				15/06/2010	BS91	4

##### **2- Les éléments juridiques (10 points)**

Compléter le **document 2** à l'aide du texte en **annexe 1** et de vos connaissances.

Session 2011				
Examen	CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise			
Type :	CORRIGE	Durée totale:	2 h	Coefficient : 4
				Page 1 sur 3



Fiche de stock :		Rouleaux de papier d'emballage alimentaire								
Méthode :		Premier entré – Premier sorti (PEPS)								
Dates	N° bons	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Qtés	PUHT	Montant	Qtés	PUHT	Montant	Qtés	PUHT	Montant
01/01	En stock							2	35.00	70.00
02/01	BS12				1	35.00	35.00	1	35.00	35.00
03/01	BE34	5	35.50	177.50				1	35.00	35.00
								5	35.50	177.50
25/01	BS23				1	35.00	35.00			
					2	35.50	71.00	3	35.50	106.50
03/02	BE54	6	33.00	198.00				3	35.50	106.50
								6	33.00	198.00
15/02	BS34				3	35.50	106.50			
					2	33.00	66.00	4	33.00	132.00
03/03	BE64	5	35.50	177.50				4	33.00	132.00
								5	35.50	177.50
06/03	BS45				4	33.00	132.00			
					2	35.50	71.00	3	35.50	106.50
02/04	BE56	2	38.00	76.00				3	35.50	106.50
								2	38.00	76.00
10/04	BS56				2	35.50	71.00	1	35.50	35.50
								2	38.00	76.00
20/04	BS67				1	35.50	35.50			
								2	38.00	76.00
05/05	BE67	7	33.00	231.00				2	38.00	76.00
								7	33.00	231.00
17/05	BS89				2	38.00	76.00			
					3	33.00	99.00	4	33.00	132.00
08/06	BE87	6	34.50	207.00				4	33.00	132.00
								6	34.50	207.00
15/06	BS91				4	33.00	132.00	6	34.50	207.00

- 3 points pour les entrées (0,5 point x 6)
- 6 points pour les sorties (0,5 point x 12)
- 1 point pour le stock final au 15/06

Session 2011			
Examen	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise		
Type :	CORRIGE	Durée totale: 2 h	Coefficient : 4
			Page 2 sur 3



	Durée du mandat	Mode de scrutin
Le Président de la République	5 ans	Scrutin uninominal majoritaire à 2 tours
Les députés	5 ans	Scrutin uninominal majoritaire à 2 tours
Les sénateurs	6 ans	<p>- <u>Dans les départements qui élisent 3 sénateurs au moins</u>, l'élection se déroule au scrutin majoritaire à deux tours. Dans le cas où deux sièges sont à pourvoir, il s'agit d'un scrutin plurinominal.</p> <p>- <u>Dans les départements qui élisent 4 sénateurs ou plus</u>, le scrutin proportionnel s'applique. L'élection a lieu au scrutin de listes à un seul tour.</p>
Les conseillers municipaux	6 ans	<p>- <u>Les communes de moins de 3 500 habitants :</u> Les membres des conseils municipaux sont élus au scrutin majoritaire de listes.</p> <p>- <u>Les communes de 3 500 habitants et plus :</u> Le mode de scrutin applicable est le scrutin de liste à deux tours, avec dépôt de listes complètes, sans aucune modification possible de la liste par l'électeur.</p>
Le maire	6 ans	Scrutin uninominal à la majorité absolue les 2 premiers tours, à la majorité relative au 3 <sup>ème</sup> tour

1 point par réponse juste

Session 2011				
Examen	CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise			
Type :	CORRIGE	Durée totale:	2 h	Coefficient : 4
				Page 3 sur 3