



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

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	/ 20 pts

Session 2011				
Examen	CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Approvisionnement, Organisat° et Env. Professionnelle			
Type :	SUJET	Durée totale:	2 h	Coefficient : 4
				111

1^{ère} Partie : Approvisionnement et stockage (20 points)

1. A l'aide du texte ci-dessous, relever 5 dysfonctionnements et/ou vérifications non effectuées afin de compléter le tableau. (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 et/ou vérifications non effectuées
1	
2	
3	
4	
5	

	Session : 2011	Code :	
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – 1 ^{ère} partie : AOEP		
Type :	SUJET	Durée totale : 2 h 00	Coefficient : 4
		Page :	1/2

2. Aider Antoine à compléter les sigles suivants : (4 points)

DLC : -----

DAB : -----

MRS : -----

ESB : -----

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

4. Citer 4 mentions obligatoires concernant la traçabilité de la viande bovine.

(4 points)

1. -----

2. -----

3. -----

4. -----

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – 1 ^{ère} partie : AOEP			
Type : SUJET	Durée totale : 2 h 00	Coefficient : 4	Page :	2/2

2^{ème} 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

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

Classification	Catégorie	Conformation	Etat d'engraissement
DR3			

Classification	Catégorie	Conformation	Etat d'engraissement
3U2			

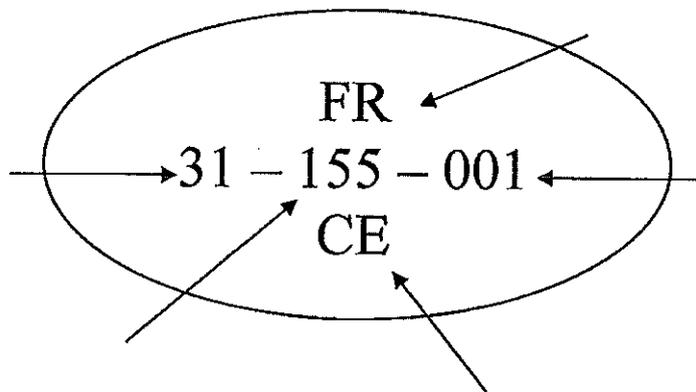
3. En vous aidant du tableau ci-dessous, classer ces différentes races : (5 points)

Berrichon du Cher, Bleu du Maine, Blonde d'Aquitaine, Holstein, Landrace, Large white, Limousine, Piétrain, Saanen, Salers.

Race bovine à viande	Race bovine à lait	Race ovine	Race porcine	Race caprine

	Session : 2011	Facultatif :		
Examen et Spécialité :	CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve :	EP1 - 2 ^{ème} partie : Technologie			
Type : SUJET	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 : -----

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

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 ^{ème} partie : Technologie		
Type : SUJET	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page : 2 / 2

3^{ème} 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

Étapes	Justification de chaque étape
Prélavage	Éliminer les gros déchets
Lavage	
Désinfection	
Rinçage	
Séchage	

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

Produit A
Notice d'utilisation

Composition
Agent de surface non ionique : détergent-désinfectant, parfum

Mode opératoire
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

Précaution d'emploi
Contient de l'hydroxyde de sodium

Contient de l'hydroxyde de sodium

2.1- Ce produit est un détergent-désinfectant
Indiquer le mode d'action :

•d'un détergent : -

•d'un désinfectant : -

	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

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

•dosage : -

•température de l'eau : -

•temps d'action : -

2.3-Donner la signification du pictogramme présent sur l'étiquette.

2.4-Indiquer une précaution à prendre lors de l'utilisation de ce produit.

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 :

Grandeur électrique	Valeur	Unité en toute lettre
-	380	-
-	2,1	-

3.2-Donner le principe de fonctionnement du hachoir en utilisant les mots suivants :
Moteur, vis sans fin, couteau, grille

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

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

Nommer le dispositif correspondant à chaque rôle.

Dispositif	Rôle
	Conducteur enterré assurant une liaison électrique avec la terre.
	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.

-

-

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.

Groupes d'aliments	Alliments du déjeuner
Produits laitiers	-
-	Côte de veau
Féculents et produits sucrés	-
Fruits et légumes crus	-
Fruits et légumes cuits	-
-	Hulle 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. Expliquer leur rôle.

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

Glucides	Lipides	Protides
5g	1g	3g

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

	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^{ème} 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 ^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise			
Type :	SUJET	Durée totale:	2 h	Coefficient : 4
				Page 1 sur 4

DOCUMENT 2

	Durée du mandat	Mode de scrutin
Le Président de la République		
Les députés		
Les sénateurs		
Les conseillers municipaux		
Le maire		

Session 2011			
Examen	CAP BOUCHER		
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 4 ^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise		
Type :	SUJET	Durée totale: 2 h	Coefficient : 4
			Page 3 sur 4

Les modalités d'élection en France*Mis à jour le : 09/07/2009 18 :39 Le Sénat*L'élection présidentielle

La révision constitutionnelle du 6 novembre 1962 a établi le suffrage universel direct. Le référendum du 24 septembre 2000 a mis fin au principe du septennat institué sous la III^{ème} République. Le mandat présidentiel est désormais de 5 ans renouvelable. Le scrutin est un scrutin uninominal majoritaire à deux tours.

Les élections législatives

Les élections législatives permettent d'élire les députés à l'Assemblée Nationale. Ils sont élus au suffrage universel direct pour un mandat de 5 ans renouvelable. Les députés sont élus au scrutin majoritaire à deux tours.

Les élections sénatoriales

Les sénateurs sont élus pour un mandat de 6 ans renouvelable. Le mode de scrutin varie suivant le nombre de sièges de sénateurs dévolus au département :

- . dans les départements qui élisent 3 sénateurs ou moins, 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.
- . dans les départements qui élisent 4 sénateurs ou plus, le scrutin proportionnel s'applique. L'élection a lieu au scrutin de liste à un seul tour.

Les élections municipales

Les membres des conseils municipaux sont élus au suffrage universel direct pour un mandat de 6 ans renouvelable.

- Les communes de moins de 3 500 habitants :

Les membres des conseils municipaux sont élus au scrutin majoritaire. Au premier tour, la majorité absolue est requise ainsi que le quart des électeurs inscrits. Pour être élu au second la majorité relative suffit.

Les candidats se présentent en listes complètes (sauf pour les communes de moins de 2 500 habitants où les candidatures isolées et les listes incomplètes sont autorisées).

- Les communes de 3 500 habitants et plus :

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.

L'élection du maire est faite par le conseil municipal qui se réunit au plus tôt le vendredi et au plus tard le dimanche qui suit l'élection du conseil au complet.

Pour être élu maire, il faut obtenir la majorité absolue des suffrages exprimés aux deux premiers tours. Si après deux tours, aucun candidat n'a obtenu la majorité, on procède à un troisième tour et l'élection a lieu à la majorité relative.

Session 2011				
Examen	CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – 4^{ème} partie : Connaissance de l'entreprise			
Type :	SUJET	Durée totale:	2 h	Coefficient : 4
				Page 4 sur 4