



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>

L'UTILISATION DE LA CALCULATRICE EST AUTORISEE.

Session 2012						
Examen	CAP BOUCHER					
Intitulé de l'épreuve :	EP1					
Type :	CORRIGE	Durée totale:	2 h	Coefficient :	4	1/1

# 1<sup>ère</sup> PARTIE : APPROVISIONNEMENT, RECEPTION, STOCKAGE

(20 pts)

1- Organiser le rangement de la chambre froide. (0.5 pts x 7 = 3.5 pts)

Sur rail	Sur étagère
<b>AVT 5</b> <b>ART 8</b> <b>½ veau</b> <b>3 agneaux</b> <b>1 porc</b>	<b>15 poulets</b> <b>½ bœuf emballé s/v</b>  <b>PS : cloisonnement souhaité pour la volaille</b>

2- Règles d'hygiène (1.5 pts x 5 = 7.5 pts)

Dans l'entreprise Comptoir du Languedoc, l'entretien de la chambre froide est effectué avec un protocole en 5 étapes.

Préciser l'action réalisée pour chaque étape :

Pré-nettoyage	<b>Retirer des souillures visibles (corne, racloire, ...)</b>
Nettoyage	<b>Utiliser un produit détergent en respectant le TACT (température de l'eau, action brossage, concentration, temps d'action) (respect d'utilisation de la fiche fournisseur)</b>
Rinçage	<b>Rincer à l'eau chaude</b>
Désinfection	<b>Utiliser un produit désinfectant (bactéricide) en respectant le TACT (température de l'eau, action brossage, concentration, temps d'action) (respect d'utilisation de la fiche fournisseur)</b>
Rinçage	<b>Rincer à l'eau froide</b>

3- Vérifier les produits.

a) Enumérer 5 points de contrôle à la réception d'une livraison de carcasse. (1 pt x 5 = 5 pts)

- **Poids**
- **Traçabilité**
- **Température**
- **Etat de fraîcheur (date d'abattage)**
- **Conformité avec le bon de commande (origine, catégorie, prix, race, etc.)**
- **Autres critères à l'appréciation du correcteur.**

b) A l'aide de l'étiquette de traçabilité, relevez les mentions obligatoires et volontaires à présenter à la clientèle, au magasin. (1 pt x 4 = 4 pts)

FR  
9 275 001  
CE

**ABATTOIR GUAU USSEL.**

Tel.:05-55-72-17-77 Fax:05-55-72-03-83

---

**SARL MECHIN ET FILS**

Lot **04118066**

Abattu le : 15/10/2010 07:00

Catégorie : **VACHE**

Race : 34 LIMOUSINE

Classement : R+3

Date naissance : 31/12/2000

Poids froid : **364,0** k.

No I.P.G.: 19307962

ORIGINE FRANCE

No travail : 8232

No tuerie : 33025



MENTIONS	
OBLIGATOIRES	VOLONTAIRES
<p><b>Origine (France)</b></p> <p><b>N° lot (04118066)</b></p>	<p><b>Type racial (à viande : limousine)</b></p> <p><b>Catégorie (vache)</b></p>

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : TECHNOLOGIE (20 points)

1- Votre employeur vous remet la fiche de travail suivante :

- Découper, désosser et parer un pan de veau pour la commercialisation.
- Découper et parer un agneau pour la commercialisation.
- Préparer une longe entière de porc, en séparant le filet mignon, confection d'un rôti sans os dans le filet, et présentation en vitrine de vente des différentes pièces.
- Préparer des tournedos.
- Désosser une raquette de bœuf et mise des morceaux à pot-au-feu dans la vitrine de vente, sur deux plats (avec os, et sans os).

a) Citer les morceaux de coupe d'un PAN de veau. **0.5 pt x 3 = 1.5 pts**

- **Cuisseau**
- **Carré de côte**
- **Filet**

b) Enumérer les morceaux de détails de l'agneau qui composent : **3.5 pts**

- Une culotte : **2 gigots entiers ou 2 gigots raccourcis + 2 selles (1 pt)**
- Un papillon : **2 épaules + collier (double) (1 pt)**
- Un casque : **2 épaules + collier + côtes découvertes + poitrine (double) 1.5 pts**

c) D'après la fiche de travail, quelles sont les pièces de la longe de porc qui seront à l'étalage dans la vitrine de vente ? **0.20 pt x 5 = 1 pt**

- **Filet mignon**
- **Rôti filet sans os**
- **Echine**
- **Carré**
- **Pointe**

d) Nommer les critères spécifiques pour une dénomination « tournedos ». **0.5 pt x 3 = 1.5 pts**

- **Choix du morceau (uniquement filet)**
- **Bardage périphérique (réglementations) 13 % maxi de barde**
- **Pièce individuelle**

e) Enumérer les os de la raquette. **0.5 pt x 5 = 2.5 pts**

<b>Scapulum</b>	<b>Humérus</b>	<b>Radius</b>	<b>Cubitus</b>	<b>Carpe</b>
-----------------	----------------	---------------	----------------	--------------

- f) Nommer et classer les morceaux de détail de la raquette en fonction de leur destination culinaire.  
6 pts (nommer : 0.5 x 8 – classer : 0.25 x 8)

Cuisson rapide (à rôtir ou à griller)	Cuisson lente (à braiser ou à bouillir)
<b>Macreuse à rôtir</b> <b>Jumeau à bif</b> <b>Dessus de palette</b>	<b>Jarret AV</b> <b>Paleron</b> <b>Jumeau à pot-au-feu</b> <b>Macreuse pot-au-feu</b> <b>Charolaise</b>

- 2-
- a) Définir la dessiccation de la viande.  
2 pts (1 pt phénomène + 1 pt différentes étapes)
- b) Citer 4 moyens à mettre en œuvre afin de limiter le phénomène de dessiccation. 2 pts (0.5 pt x 4)
- **Ressuage rapide**
  - **Transport réfrigéré**
  - **Stockage immédiat en chambre froide dès réception**
  - **Gestion des opérations de transformation (désossage, parage, épluchage, ficelage limités dans le temps)**
  - **Rotation des stocks (frigo et vitrine de vente)**
  - **Bons réglages des installations de conservations (T° et hygrométrie)**
  - **Etc., à l'appréciation du correcteur.**

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

### **3<sup>ème</sup> PARTIE : Sciences appliquées**

#### **1. Hygiène (6 Points)**

A la radio, une information attire votre attention :  
« une intoxication alimentaire a entraîné l'hospitalisation de plusieurs enfants à Lille. Les analyses pratiquées ont montré que des steaks hachés étaient à l'origine de la maladie. En effet, ils étaient contaminés par une bactérie appelée Escherichia coli (**E.coli**). Parmi l'ensemble des E.coli, certaines souches peuvent être pathogènes pour l'homme ».

1.1. Définir le terme « pathogène ». (1pt)

**Qui donne une maladie.**

1.2. Citer un autre exemple de bactérie pathogène qui peut être rencontrée dans les produits carnés. (1pt)

**Staphylocoque doré, salmonelle.**

1.3. E.Coli est naturellement présente dans les intestins de l'homme. Elle est recherchée dans les aliments comme indicateur de contamination fécale.

1.3.1. Citer une origine possible de la contamination fécale. (1pt)

**Mains mal lavées ou pas lavées – Eviction – Matériel.**

1.3.2. Indiquer un moyen de prévention pour limiter ce type de contamination. (1pt)

**Bonne hygiène des mains, des locaux.**

L'intoxication survenue à Lille est une Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)

1.4. Justifier cette appellation (TIAC) par 2 critères. (1x2=2pts)

- **2 personnes au minimum sont atteintes et ont mangé un même aliment.**
- **les symptômes sont identiques pour tous les malades.**

#### **2. Equipements (5,5pts)**

La plaque signalétique de votre hachoir porte les indications suivantes :

230V - 50Hz - 2000W - 10A

**corrigé Cap BOUCHER**  
**Sciences appliquées**

2.1. Compléter le tableau ci-dessous. (6x0,25=1,5pts)

	Nom de la grandeur	Unité en toute lettre
230 V	<b>Tension</b>	<b>Volt</b>
50 Hz	Fréquence	<b>Hertz</b>
2000 W	<b>Puissance</b>	Watt
10A	<b>Intensité</b>	<b>Ampère</b>

Lors du fonctionnement d'un tel appareil, l'énergie électrique est transformée en une autre énergie.

2.2. Citer le nom de ce type d'énergie.(1pt)

**Energie mécanique**

2.3 On trouve dans votre boucherie les appareils suivants :

Appareil	Puissance
Vitrine réfrigérée	600 W
Chambre froide	1600W
Congélateur	120W
Four électrique	3000W

2.3.1. Calculer la puissance utilisée lorsque tous ces appareils fonctionnent en même temps (écrire les calculs).(1pt)

$$P=600+1600+120+3000=5320W$$

Votre installation est conçue pour supporter 7000 Watts.

2.3.2. Indiquer ce qui se passerait si vous utilisiez votre hachoir en même temps que tous les autres appareils. Justifier la réponse. (1pt)

**L'installation va disjoncter(0,5) car la puissance -  $5320 + 2000 = 7320W$  - serait supérieure à 7000W(0,5).**

2.4. Citer 2 dispositifs de sécurité électrique que l'on peut rencontrer dans un laboratoire de boucherie.(0,5x2=1pt)

**- disjoncteur différentiel - prise de terre - arrêt coup de poing**

### 3. Alimentation (8,5pts)

M. MARTIN, client habituel vient vous acheter 3 steaks hachés. Voici les données nutritionnelles pour 100g de steak haché.

Constituant alimentaire	Protides	Lipides	Fer	Zinc	Sélénium	Vitamines B
Quantité pour 100g	21g	10g	2,9mg	4,6mg	10,7µg	4,8mg

3.1. Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans cette viande.(0,5x2=1pt)

**Protides et lipides**

3.2. Indiquer le rôle principal des lipides dans l'organisme.(1pt)

**Energétique**

**Ou Energie calorifique**

3.3. Calculer la valeur énergétique (en kJ) de 100g de steak haché (écrire les calculs). (2pts, 1 pt calculs détaillés, 1 pt résultat chiffre – 0,5 si pas d'unité)

**Les protides apportent :  $21 \times 17 = 357 \text{kJ}$**

**Les lipides apportent :  $10 \times 38 = 380 \text{kJ}$**

**Total = 737Kj**

3.4. Relever 2 sels minéraux apportés par le steak haché.(0,25x2=0,5pt)

**Fer, Zinc ou Sélénium**

Voici une proposition de cuisson des steaks :  
« faites revenir les steaks à feu vif 3 minutes de chaque côté avec un peu de matière grasse puis les laisser reposer 2 minutes sous une feuille de papier aluminium ».

3.5. Indiquer l'effet de la cuisson sur les protides de la viande.(1pt)

**Coagulation des protides.**

3.6. Indiquer les caractéristiques organoleptiques et les sens mis en jeu lors de la dégustation de cette viande en complétant le tableau. (0,5x4=2pts)

<b>Qualités organoleptiques</b>	<b>Sens mis en jeu</b>
Tendre, juteux	<b>Toucher</b>
<b>Doré, rouge</b>	Vue
<b>Salé, chaud</b>	Goût
Odeurs et arômes agréables	<b>Odorat</b>

3.7. Citer 2 facteurs pouvant modifier la perception sensorielle du consommateur. (0,5x2=1pt)

- **fumer**

- **rhume – fièvre-maladie**

- **âge**

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

### DOSSIER 1 : Connaissance de l'entreprise (6 points)

Afin de tester vos connaissances, votre employeur vous remet la fiche d'identité de son entreprise et vous demande de répondre aux questions suivantes :

<p style="text-align: center;"><b>SARL Comptoir du Languedoc Boucherie Charcuterie</b></p> <p style="text-align: center;">41 Boulevard Gambetta</p> <p style="text-align: center;">34000 Montpellier SARL au capital de 10 000 Euros RCS Montpellier B 314613429</p>
--

1-1 Relever la forme juridique de l'entreprise

**SARL (0.5 pt)**

1-2 Rappeler le principal avantage à créer une société

**Le patrimoine personnel des dirigeants est protégé. (1.5 pts)**

1-3 Citer deux autres formes de sociétés sans utiliser de sigles

**Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée (1 pt)**

**Société anonyme (1pt)**

**Accepter toute réponse correcte**

1-4 Nommer le tribunal concerné par la création de cette entreprise

**Le Tribunal de commerce (1 pt)**

1-5 Citer deux formalités à effectuer lors de la création de l'entreprise

**Inscription au CFE (0.5 Pt)**

**Ouvrir un compte bancaire ou postal (0.5 pt)**

**Accepter toute réponse logique**

<b>Session 2012</b>						
Examen	<b>CAP BOUCHER</b>					
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 – 4<sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise</b>					
Type :	<b>CORRIGE</b>	Durée totale:	<b>2 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	<b>Page 1 sur 4</b>

## **DOSSIER 2 : Initiation économique (8 points)**

L'entreprise souhaite acheter 50 plats à gratin. Plusieurs fournisseurs ont été sollicités. Les réponses de trois d'entre eux vous sont présentées ci-dessous :

### **Fournisseur TOUTENGROS :**

- Prix unitaire du lot de 5 plats à gratin : 49,00 € H.T.
- délai de livraison : 2 mois
- délai de règlement : 30 jours, escompte pour paiement comptant : 2%
- frais de transport : 50,00 € H.T., franco de port à partir de 75 lots.

### **Fournisseur PROCUI :**

- prix unitaire du plat à gratin : 12,00 € H.T.
- délai de livraison : 15 jours
- remise de 12 %
- frais de transport : 70,00 € H.T., franco de port à partir de 40 unités
- délai de règlement : paiement à 60 jours.

### **Fournisseur ARTABLE :**

- prix unitaire du lot de 2 plats à gratin : 30,00 € H.T.
- délai de livraison : 15 jours
- remise de 30% à partir de 30 lots
- frais de transport : 60,00 € H.T., franco de port à partir de 55 lots
- délai de règlement : escompte pour paiement comptant : 4%

### **Sur l'annexe A : Tableau de comparaison des offres**

2-1 Compléter le tableau comparatif

2-2 Choisir le fournisseur le plus avantageux

2-3 Justifier le choix du fournisseur

Session 2012				
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 4

**ANNEXE A**

- les calculs : 0.25 pt par réponse = 6 pts (0,25\*24)
- le choix du fournisseur = 1 pt
- les justifications = 1 pt (0,5 pt\*2)

Eléments chiffrés	TOUTENGROS	PROCUI	ARTABLE
Prix unitaire H.T.	49,00€ les 5	12,00	30,00 € les 2
Quantité	10	50	25
Montant total H.T.	490,00	600,00	750,00
Taux de la remise	0 %	12 %	30 %
Montant de la remise	0	72,00	225,00
Net commercial H.T.	490,00	528,00	525,00
Taux d'escompte	2 %		4 %
Montant escompte	9,80		21,00
Net financier H.T.	480,20	528,00	504,00
Montant livraison (Frais de transport)	50,00	0	60,00
Montant Total H.T.	530,20	528,00	564,00
Délai de règlement	comptant	60 jours	comptant
Nom du fournisseur choisi	PROCUI		
Justifications	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prix le plus avantageux</li> <li>- délai de paiement</li> </ul>		

Session 2012			
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 4

**DOSSIER 3 : Initiation juridique et sociale (6 points)**

A partir de vos connaissances, votre employeur vous demande de répondre aux questions posées ci-après.

3-1 Citer :

Deux élections au suffrage universel direct

- Election présidentielle (1 pt)
- Election municipale (1 pt)

Deux Assemblées qui composent le Parlement

- L'Assemblée Nationale (0.5 pt)
- Le Sénat (0.5pt)

3-2 Nommer les élus qui composent le Parlement

- Les députés (0.5 pt)
- Les sénateurs (0.5 pt)

3-3 Indiquer deux rôles du Parlement (1 pt)

**Le Parlement vote les lois.**  
**Le Parlement contrôle l'action du Gouvernement.**  
**Le Parlement évalue les politiques publiques.**  
**Accepter toute réponse logique**

3-4 Indiquer la durée du mandat d'un :

- Député : 5 ans (0.5 pt)
- Sénateur : 6 ans (0.5 pt)

<b>Session 2012</b>						
Examen	<b>CAP BOUCHER</b>					
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 – 4<sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise</b>					
Type :	<b>CORRIGE</b>	Durée totale:	<b>2 h</b>	Coefficient :	<b>4</b>	<b>Page 4 sur 4</b>

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