



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

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

L'UTILISATION DE LA CALCULATRICE EST AUTORISEE.

<b>Session 2012</b>			
<b>Examen</b>	<b>CAP BOUCHER</b>		
<b>Intitulé de l'épreuve :</b>	<b>EP1 – Approvisionnement, Organisat° et Env. Professionnelle</b>		
<b>Type :</b>	<b>SUJET</b>	<b>Durée totale:</b>	<b>2 h</b>
		<b>Coefficient :</b>	<b>4</b>

1/1

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

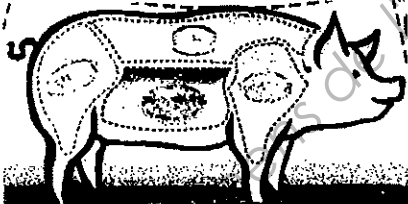
Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

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

(20 pts)

Vous êtes nouvellement embauché(e) dans cette entreprise :



**Boucherie – Charcuterie**  
**Sarl Comptoir du Languedoc**  
 41 boulevard Gambetta  
 34000 MONTPELLIER  
 SARL au Capital de 10000€  
 R.C.S. Montpellier B314613429

Vous devez prendre en charge la gestion de la chambre froide.

- 1 AVT5 Charolais, abattu le 16/09/08, reçu le 20/09/08.
- 1 ART8 Aubrac, abattu le 12/09/08, reçu le 20/09/08.
- ½ VEAU Limousin, abattu le 18/09/08, reçu le 20/09/08.
- 3 AGNEAUX Lacaune abattus le 18/09/08, reçus le 21/09/08.
- 1 PORC Piétrain, abattu le 18/09/08, reçu le 20/09/08.
- 15 poulets effilés Fermiers, abattus le 19/09/08, reçus le 20/09/08.
- ½ carcasse de bovin adulte Limousin, reçus le 14/09/08, abattu le 12/09/08, découpée, désossée, et emballée sous vide.

Vous disposez de rails et d'un rayonnage d'étagères.

CAP BOUCHER	Code :	Session 2012	SUJET
EPI-1 : AOEP	Durée totale : 2 h	Coef : 4	Page 1/3

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 1- Organiser le rangement de la chambre froide. (3.5 pts)

Sur rail	Sur étagère

## 2- Règles d'hygiène (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	
Nettoyage	
Rinçage	
Désinfection	
Rinçage	

## 3- Vérifier les produits.

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

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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

FR  
9 275 001  
CE

**ABATTOIR GUAU USSEL**

Tel.: 05-55-72-17-77 Fax: 05-55-72-04-83

---

**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. : 19307982

ORIGINE : FRANCE

No travail : 8232

No tuerie : 33025



MENTIONS	
OBLIGATOIRES	VOLONTAIRES
-	-
-	-

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

### 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 ».

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

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.

1.3.2. Indiquer un moyen de prévention pour limiter ce type de contamination.

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2012</b>	<b>SUJET</b>
<b>EPREUVE EP1</b>	<b>Durée : 2h00</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 1/5</b>
Approvisionnement, organisation, environnement professionnel			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1.4. Justifier cette appellation (TIAC) par 2 critères.

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## 2. Equipements (5,5pts)

La plaque signalétique de votre hachoir porte les indications suivantes :

230V - 50Hz - 2000W - 10A

2.1. Compléter le tableau ci-dessous.

Indications sur la plaques	Nom de la grandeur	Unité en toute lettre
230 V		
50 Hz	Fréquence	
2000 W		Watt
10A		

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.

2.3 On trouve dans votre boucherie les appareils suivants :

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

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

---

---

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.

---

---

---

2.4. Citer 2 dispositifs de sécurité électrique que l'on peut rencontrer dans un laboratoire de boucherie.

---

---

---

### 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	10,7 $\mu$ g	4,8mg

3.1. Relever les constituants alimentaires énergétiques présents dans cette viande.

---

---



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3.2. Indiquer le rôle principal des lipides dans l'organisme.

3.3. Calculer la valeur énergétique (en KJ) de 100g de steak haché (écrire les calculs).

3.4. Relever 2 sels minéraux apportés par le steak haché.

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.

3.6. Indiquer les caractéristiques organoleptiques et les sens mis en jeu lors de la dégustation de cette viande en complétant le tableau.

Qualités organoleptiques	Sens mis en jeu
Tendre, juteux	
	Vue
	Goût
Odeurs et arômes agréables	

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3.7. Citer 2 facteurs pouvant modifier la perception sensorielle du consommateur.

---

---

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

<b>DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :	
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM :		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Prénoms :	N° du candidat	
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur		
	<p>Note :</p>		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## **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 :

**SARL Comptoir du Languedoc  
Boucherie Charcuterie**

41 Boulevard Gambetta

34000 Montpellier

SARL au capital de 10 000 Euros  
RCS Montpellier B 314613429

1-1 Relever la forme juridique de l'entreprise

.....

1-2 Rappeler le principal avantage à créer une société

.....

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

.....

<b>CAP BOUCHER</b>	Code :	Session 2012	SUJET
EP1-4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise	Durée totale : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/4

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

.....

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

.....

.....

## **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

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2012</b>	<b>SUJET</b>
EP1-4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise	<b>Durée totale : 2 h</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 2/4</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

### ANNEXE A : Tableau de comparaison des offres

Éléments chiffrés	TOUTENGROS	PROCUI	ARTABLE
Prix unitaire H.T.	49,00 € les 5		
Quantité			
Montant total H.T.	490,00		750,00
Taux de la remise	0 %		
Montant de la remise	0	72,00	
Net commercial H.T.			525,00
Taux d'escompte			4 %
Montant escompte			
Net financier H.T.	480,20	528,00	
Montant livraison (Frais de transport)			
Montant Total H.T.			
Délai de règlement			
Nom du fournisseur choisi			
Justifications			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 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

.....  
.....

Deux Assemblées qui composent le Parlement

.....  
.....

3-2 Nommer les élus qui composent le Parlement

.....  
.....

3-3 Indiquer deux rôles du Parlement

.....  
.....

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

Député : .....

Sénateur : .....

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2012</b>	<b>SUJET</b>
EP1-4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise	<b>Durée totale : 2 h</b>	<b>Coefficient : 4</b>	<b>Page 4/4</b>

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## 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. 1.5 pts

- 
- 
- 

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

- Une culotte : .....
- Un papillon : .....
- Un casque : .....

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

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 ? **1 pt**

- 
- 
- 
- 
- 

d) Nommer les critères spécifiques pour une dénomination « tournedos ». **1.5 pts**

- 
- 
- 

e) Enumérer les os de la raquette. **2.5 pts**

--	--	--	--	--

f) Nommer et classer les morceaux de détail de la raquette en fonction de leur destination culinaire. **6 pts**

Cuisson rapide (à rôtir ou à griller)	Cuisson lente (à braiser ou à bouillir)
-	-
-	-
-	-
-	-



**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2-

a) Définir la dessiccation de la viande. **2 pts**

b) Citer 4 moyens à mettre en œuvre afin de limiter le phénomène de dessiccation. **2 pts**

-  
-  
-  
-

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