



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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 2013					
Examen	CAP BOUCHER				
Intitulé de l'épreuve :	EP1 – Approvisionnement, Organisation et Env. Professionnel				
Type :	SUJET	Durée totale:	2 h	Coefficient :	4

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^{ère} partie : Approvisionnement, réception, stockage
(20 points)

« AU P'TIT BOUCHER D'ARRAS »
14, de la guillotine
62 000 ARRAS
Tel : 03. 33 00 00
Aup'titboucher@orange.fr
EURL
RM : 527 987 295 000 31
Artisan
Nbre de salarié(s) : 3

Un grossiste livre une demi-carcasse de gros bovins, vous avez la charge de réceptionner cette marchandise, puis de la mettre en stock dans la chambre froide, le livreur vous remet des documents dont un des éléments en annexe:

1 Cocher les 2 documents remis lors de la livraison : 2 pts

- L'attestation sanitaire du véhicule
- Le bon de livraison daté
- La facture de la précédente livraison
- La carte d'identification

2- Nommer les 2 marquages apposés sur cette demi-carcasse : 4 pts

FR
60 250 02
CE

EU2

CAP BOUCHER	Code :	Session 2013	SUJET
EP1 : Approvisionnement, Organisation et Env. Prof.	Durée totale : 2 h	Coef : 4	Page 1/2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3- D'après la carte d'identification de la demi-carcasse livrée, l'animal de race charolaise a-t-il été élevé sur son lieu de sa naissance? Justifier votre réponse. **4 pts**

.....

.....

.....

4- Identifier la catégorie et le nombre de mois en fonction des dates de naissance et d'abattage. **4 pts**

- La catégorie :
- Le nombre de mois :

5- Quelle doit être la température maximum à cœur de la demi-carcasse à la réception : **2 pts**

.....

.....

.....

6- La coupe du faux filet est souillée, que faites vous ?
Répondre par oui ou par non aux questions suivantes : **4 pts**

- Je prends l'initiative de refuser la marchandise :
- Je la stocke en l'état dans la chambre froide :
- Je le signale au responsable de l'entreprise :
- Je la rentre en chambre froide après un parage fait par le patron :

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.

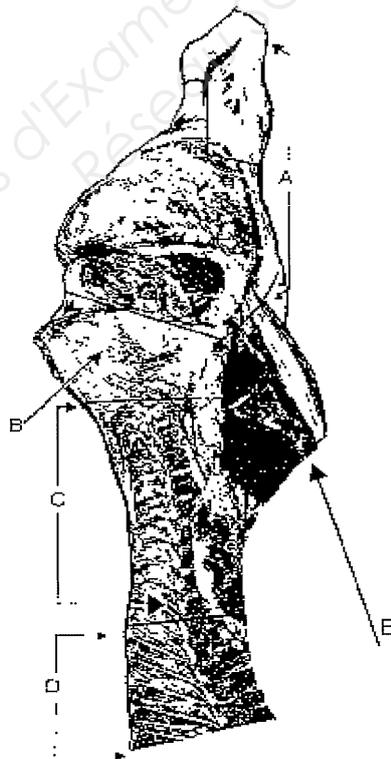
2^{ème} partie : Technologie

(20 points)

1- Les techniques de transformation

Chaque demi-carcasse est coupée en deux coupes dont le quartier arrière est représenté ci-dessous. Répondre aux questions suivantes:

Une des coupes de gros primaires permet d'obtenir ce quartier



a) Identifier ce quartier. 1 pt

AR8

ART8

AR3

CR

PAN

CAP BOUCHER	Code :	Session 2013	SUJET
EP1 : Approvisionnement, Organisation et Env. Prof.	Durée totale : 2 h	Coef : 4	Page 1/3

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

b) Donner le quartier correspondant pour reconstituer une demi bête : 1 pt

c) Nommer les morceaux de découpe correspondant à : 5 pts

A D

B E

C

2- Les produits

a) Nommer les os situés sur la partie identifiée B : 2 pts

Le nom des os :

b) Identifier dans chaque espèce le morceau se situant dans la partie B sur le schéma. 2 pts

Bœuf	Veau	Agneau	Porc

3- La dénomination des morceaux

a) Donner les noms usuels des morceaux qui constituent la tranche grasse : 3 pts

--	--	--

b) la dénomination usuelle de ce morceau dans le veau : 1 pt

--

4- La production animale

a) Relier par des flèches la correspondance des races : 5 pts

- | | | |
|-----------------|---|----------------------|
| • Race mixte | • | • Prim'holstein |
| • Race à lait | • | • Charolaise |
| • Race à viande | • | • Limousin |
| | | • Blonde d'Aquitaine |
| | | • Normande |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE

CARTE D'IDENTIFICATION

Nom/adresse Éleveur DUCHESNE JEAN C.

37390 METTRAY

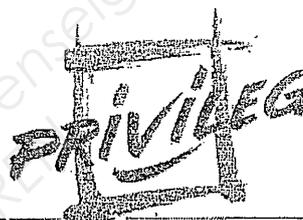
Nom/adresse Client

SAVIGNY AH 33271

LES CHAMPS FLEURY

37420

SAVIGNY EN VERON



naturellement Grande

202, rue du Bas des Bois
B.P. 806 - 53008 LAVAL Cedex

DEMI BÊTE S/VERT VBF
RACE CHAROLAISE

ORIGINE	CATEGORIE	TYPE RACIAL
---------	-----------	-------------

FRANCE	" "	VIANDE
--------	-----	--------

N° d'IPG	4 9 0 5 5 8 0 3 9 7
----------	---------------------

N° Cheptel Naisseur	4 9 0 0 6 1 1 5
---------------------	-----------------

N° Cheptel Éleveur	3 7 1 5 2 0 2 7
--------------------	-----------------

Date de naissance	2 1 0 5 0 5
-------------------	-------------

Age/nombre de mois : _____

N° de lot	74210476/
-----------	-----------

Abattu le	161007	376,600K
-----------	--------	----------

Lieu d'abattage : 53130025
Pour tout renseignement : Lieu de découpe : 53130026

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^{ème} PARTIE : Sciences appliquées (20 points)

Situation professionnelle : Monsieur REGAL vient d'être embauché à la suite de l'obtention de son C.A.P. Boucher. Il travaille chez Monsieur FISCHER, propriétaire d'une boucherie à Arras (Pas-de-Calais).

<p align="center"> « AU P'TIT BOUCHER D'ARRAS » 14, de la guillotine 62 000 ARRAS Tel : 03. 33 00 00 Aup'titboucher@orange.fr EURL RM : 527 987 295 000 31 Artisan Nbre de salarié(s) : 3 </p>

1. Nutrition (10 points)

Une cliente se présente à la boucherie et interpelle Monsieur REGAL : souffrant d'un excès de cholestérol, elle souhaite que Monsieur REGAL lui conseille certaines viandes, ou certains morceaux.

A l'aide de la table de composition des aliments présentée ci-dessous, répondre aux questions suivantes.

Aliment	Valeur énergétique (kJ/100g)	Protides (g/100g)	Glucides (g/100g)	Lipides (g/100g)	Eau (g/100g)	Fer (mg/100g)
Entrecôte de bœuf		18,5	0	17	62,5	2,2
Foie de veau	528	15,5	7	4	72	4

Source : Table Ciqual 2012 : <http://www.anses.fr/TableCIQUAL/>

CAP BOUCHER	Session 2013	SUJET
EPREUVE EP1	Durée totale : 2 h	Coef : 4
		Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.1 Parmi les constituants présentés, citer les 3 constituants qui sont énergétiques.

-
-
-

1.2 Rappeler, en kilojoules, la valeur énergétique d'un gramme de chacun de ces 3 constituants.

-
-
-

1.3 La valeur énergétique de 100 grammes d'entrecôte de bœuf n'apparaît pas dans le tableau. À l'aide de la question précédente, calculer cette valeur énergétique (détailler le calcul).

1.4 Indiquer le rôle principal des constituants alimentaires suivants.

- Protides →
- Glucides →
- Lipides →

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.5 Parmi les deux morceaux de viande cités dans le tableau, préciser celui que M. Régal conseillera à la cliente souffrant d'excès de cholestérol.

-

Justifier votre réponse.

-

1.6 La cliente souhaite poêler sa viande à l'aide d'un peu de margarine. Cocher les bonnes réponses aux affirmations suivantes.

- Les protides subissent lors de la cuisson:

Une oxydation

Un rancissement

Une coagulation

- La margarine subit en début de cuisson :

Un rancissement

Une fusion

Une oxydation

- En cas de cuisson trop forte ou trop longue, la margarine :

Se décompose

S'oxyde

Coagule

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Alimentation en énergie électrique et en eau froide (10 points)

Monsieur REGAL examine la plaque signalétique des 2 chambres froides identiques que Monsieur FISCHER vient d'acheter.

Chambre Froide TOUTFROID		
U= 380V	I=16V	P=6Kw

2.1 Compléter le tableau ci-dessous.

Symbole	Grandeur (en toutes lettres)	Unité de mesure (en toutes lettres)
U		
I		
P		

2.2 La puissance disponible au laboratoire est de 16 kiloWatts. Préciser si cette puissance est suffisante pour faire fonctionner les deux chambres froides en même temps

Justifier votre réponse (indiquer le calcul).

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 Nommer un dispositif de sécurité électrique présent sur ces chambres froides.

-

L'eau utilisée au laboratoire est potable mais dure.

2.4 Citer 5 caractéristiques d'une eau potable.

-

-

-

-

-

2.5 Donner trois inconvénients de l'utilisation d'une eau dure en laboratoire.

-

-

-

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.

4^{ème} partie : **Connaissance de l'entreprise** sur 20 points

Ce sujet comporte 6 pages numérotées.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet.

S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

Vous répondrez directement sur le sujet à rendre en fin d'épreuve.

Matériel autorisé : Calculatrice autonome sans imprimante et sans dispositif de communication externe selon la réglementation en vigueur (circulaire n° 99-186 du 16/11/99).

Vous êtes apprenti dans la Boucherie « Au p'tit Boucher d'Arras ». Monsieur DUBUIS vous remet sa fiche de présentation

Au p'tit Boucher d'Arras

14 rue de la Guillotine
62000 ARRAS

Tél. : 03 33 67 XX XX

Fax : 03 33 67 XX XX

✉ aup'titboucher@orange.fr

EURL

RCS : ARRAS B 876 543 765

RM : 43265

Gérant : Laurent DUBUIS

Aujourd'hui, Monsieur DUBUIS vous demande de traiter les dossiers de gestion qui suivent.

DOSSIER 1	LES ÉLÉMENTS COMPTABLES / 7
DOSSIER 2	CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE / 8
DOSSIER 3	ENVIRONNEMENT JURIDIQUE / 5
Note sur 20 :	 / 20

CAP BOUCHER	Code :	Session 2013	SUJET
EP1-4 : Partie Connaissance de l'entreprise	Durée totale: 2 h	Coefficient 4	Page 1/5

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 1 : LES ÉLÉMENTS COMPTABLES

M DUBUIS a instauré dans son entreprise une gestion des stocks selon la méthode du « **Premier entré, Premier sorti** » (PEPS).

Aujourd'hui, il vous transmet les documents relatifs aux mouvements du stock de « crème fraîche épaisse » en document 1.

Document 1 : Mouvements du stock de « Crème fraîche épaisse »

Bon d'entrée n° 16
CREME FRAICHE EPAISSE
Facture n° 24
10 seaux de 5 litres
à 18.20 € le sceau

Le 02 05 13

Bon d'entrée n° 19
CREME FRAICHE EPAISSE
Facture n° 32

10 seaux à 19.50 € le seau

Le 03 05 13

Bon de sortie n° 25
CREME FRAICHE EPAISSE
Monsieur LEROY
6 seaux

Le 24 05 13

Bon d'entrée n° 29
CREME FRAICHE EPAISSE
Facture n° 58
10 seaux de 5 litres
à 19.20 € le seau

Le 30 05 13

Bon de sortie n° 23
CREME FRAICHE EPAISSE
Monsieur LEROY
5 seaux

Le 06 05 13

Bon d'entrée n° 21
CREME FRAICHE EPAISSE
Facture n° 41
10 seaux de 5 litres
à 18.55 € le sceau

Le 21 05 13

Travail à faire :

1.1 À partir du mouvement du stock de la « Crème fraîche épaisse », (**document 1**), mettre à jour la fiche de stock présentée en **annexe A**.

1.2 Préciser l'intérêt de fixer un stock d'alerte.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe A : Fiche de stock « Crème fraîche épaisse »

Fiche de stock

Méthode : Premier Entré – Premier Sorti

Article : Crème fraîche épaisse

Unité : le seau de 5 kg

Stock minimum : 3 seaux

Fournisseur : 401300

Stock d'alerte : 5 seaux

GRAND FRAIS

Stock maximum : 10 seaux

Date	Mouvements	ENTREES			SORTIES			STOCK		
		Qté	PU	Mt	Qté	PU	Mt	Qté	PU	Mt
01 - 05								2	18.90

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 2 : Connaissance de l'entreprise

Monsieur DUBUIS vous demande d'analyser la fiche de présentation de son entreprise.

Travail à faire :

A l'aide de la fiche de présentation de l'entreprise fournie en début de sujet et de vos connaissances,

2.1 Relever :

- la raison sociale de l'entreprise :

- son siège social :

2.2 Identifier la forme juridique de l'entreprise (pas de sigle).

.....

2.3 Citer au moins deux autres formes de sociétés sans utiliser de sigle.

.....

.....

2.4 Indiquer le principal avantage à créer une société plutôt qu'une entreprise individuelle.

.....

.....

2.5 Classer les entreprises listées dans le tableau ci-dessous.

Entreprises	Petites	Moyennes	Grandes
Au p'tit boucher (3 salariés)			
SA LEGROS (600 salariés)			
SARL SOMECO (15 salariés)			
Duval Paul (1 apprenti)			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOSSIER 3 : Environnement juridique

Monsieur DUBUIS vous communique un extrait de la revue « L'expansion » en document 2.

Document 2 : Extrait de la revue « L'Expansion »

Les impôts

Les impôts baissent mais la pression fiscale monte.

A qui veut-on faire avaler que les impôts baissent ?

Le mensuel L'Expansion retrace la longue histoire de l'impôt : sur la fortune, taxes d'habitation et professionnelle, impôts sur le revenu et les bénéfices...

Vitale pour financer le développement d'un pays et assurer sa cohésion sociale, la fiscalité est devenue " un véritable maquis dont personne ne connaît tous les recoins ", pas même Bercy, avec au moins 200 impôts :

Derrière les inévitables (TVA, impôt sur le revenu, droits de succession) s'empilent des prélèvements très divers...

® Source journal « L'Expansion »

Travail à faire :

A l'aide du texte **document 2** et de vos connaissances,

3.1 Identifier le sujet traité.

.....

3.2 Citer 2 impôts payés par les entreprises ?

.....

.....

3.3 Indiquer ce que représentent les impôts pour l'État.

.....

3.4 Identifier qui paie la TVA.

.....

3.5 Donner la signification du sigle TVA.

.....