



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.**

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CAP BOUCHER

**Epreuve EP1 :  
Approvisionnement, Organisation et Environnement  
Professionnel**

**CORRIGE**

<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>

<b>Session 2014</b>			
Examen	<b>CAP BOUCHER</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP1 – Approvisionnement, Organisation et Env. Professionnel</b>		
Type :	<b>CORRIGE</b>	Durée totale:	<b>2 h</b>
		Coefficient :	<b>4</b>

1. Indiquer cinq points à observer sur une demi-carcasse lors de sa livraison. (5 x 1 pt = 5 points)

- ♦ Le poids des différents produits par rapport au bon de livraison
- ♦ L'aspect visuel de la marchandise (fraîcheur)
- ♦ La propreté du camion et sa température
- ♦ L'état de propreté vestimentaire du transporteur
- ♦ La température des produits

Toute réponse cohérente sera acceptée (à l'appréciation du correcteur).

Lors de la livraison, la carcasse est accompagnée du passeport bovin, carte d'identité de l'animal.

ABATTOIR DE LIMOGES 125 RUE DE NEXON - 87000 LIMOGES SIRET 440 352 136 00012 - APE 151 A		TICKET DE PESEE N° 294043 (2 sur 3)			TEL 05.55.30.37.59
Numéro d'identification du bovin	Date d'Abattage	Poids d'Abattage (kg)	Numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir	Numéro d'abattage	
FR2404448023	12-09-2005	156.3	87-085-01	1154	
					
87085001120905FR2404448023 1154015635					
Bon / Tuerie 4646503 / 4072 N° Lot Usager 8 Fournisseur	CV PLAINEMAISON	Article Veau PChaud 159.5 PFroid 156.3 Certif ObservP	Tare 3 Classe 2U3 N° Pesée 052550014202	Ress. 0.02 Nbre 1 Réf. 0.3 Réf. D 0 Typ.Ab T Heure 13:48:46 Dsd 39861 classif.	
Eleveur det. 24269118 Eleveur nais. 24269118 Obs. Entrée		Race 34 RP34 RM39 TR1 Trav.8023 Sexe	Pays Nais-Elev FR FR Date Nais 23-04-2005 Age 4	Boucle 3 Test N	
		Cons. NON			

2. Après avoir pris connaissance du ticket de pesée du veau, définir : (1 pt / bonne réponse = 6 pts)

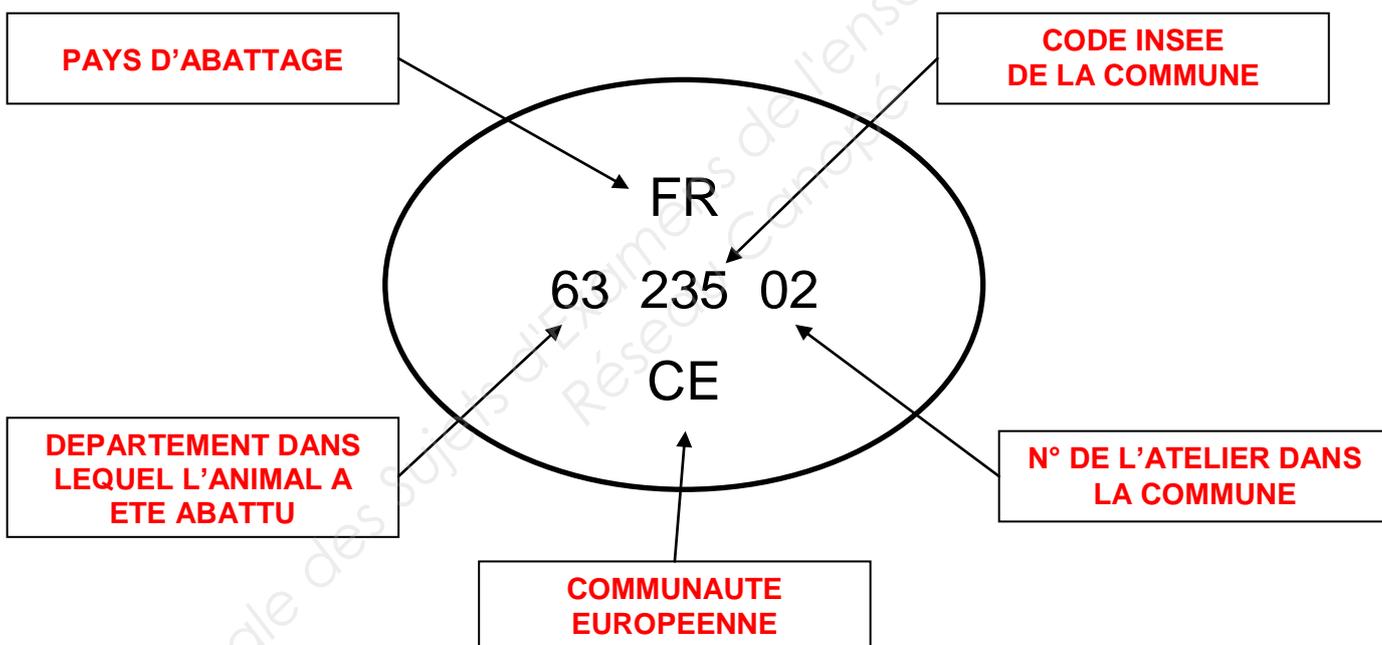
Le lieu d'abattage :	Abattoir de Limoges
L'âge de l'animal	4 mois ½ environ
La perte de poids (kg) due au ressuage	3.2 kg
L'état d'engraissement	Couvert
La conformation	Très bonne
Le pays de naissance	France

3. Indiquer la température et le lieu de stockage des produits ci-dessous.

*(0.5 pt / bonne réponse = 4 pts)*

PRODUITS	TEMPERATURE MAXI	LIEU DE STOCKAGE
1 ART 8	<b>+ 4° C</b>	<b>Chambre froide positive</b>
Des volailles	<b>Entre + 2° C et 4° C</b>	<b>Clayette dans des bacs alimentaires / chambre froide positive +</b>
Des langues de bœufs congelées	<b>- 18° C</b>	<b>Chambre froide négative -</b>
Fressure de veau	<b>Entre + 2° C et 4° C</b>	<b>Chambre froide positive ou bac alimentaire</b>

4. Contrôle de la salubrité des marchandises carnées livrées à Monsieur FRANCK. *(1 pt x 5 = 5 pts)*  
Compléter le schéma ci-dessous.



1. Indiquer dans le tableau ci-dessous quatre abats blancs et quatre abats rouges :

(0.5 pt / réponse = 4 pts)

Abats blancs	Abats rouges
♦ Tête de veau	♦ Cœur
♦ Bonnet	♦ Foie
♦ Feuillet	♦ Langue
♦ Caillette	♦ Rognon

2. Déchiffrer le classement sur une carcasse de bœuf et de veau : (0.5 pt / réponse = 3 pts)

E = Génisse

2 = Rosé clair

U = Très bonne

R = Bonne

2 = Faible

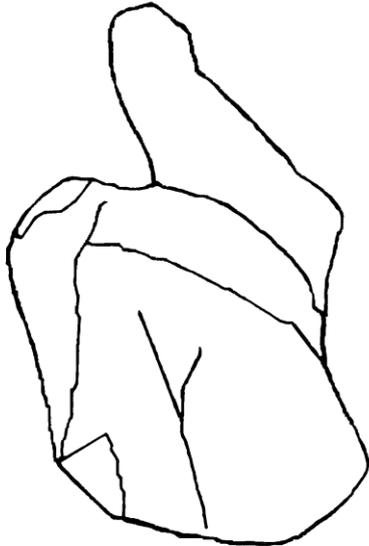
3 = Moyen ou ciré

3. Expliquer ce que signifient les différentes abréviations ci-dessous : (0.5 pt / réponse = 2.5 pts)

Exemple : Ph	Potentiel d'hydrogène
D.S.V.	Direction des services vétérinaires
P.A.D.	Prêt à découper
D.L.C.	Date limite de consommation
P.A.C.	Prêt à cuire
D.A.B.	Document d'accompagnement bovin
A.O.C.	Appellation d'origine contrôlée

4. Indiquer dans le tableau les différents morceaux d'une raquette de gros bovin :

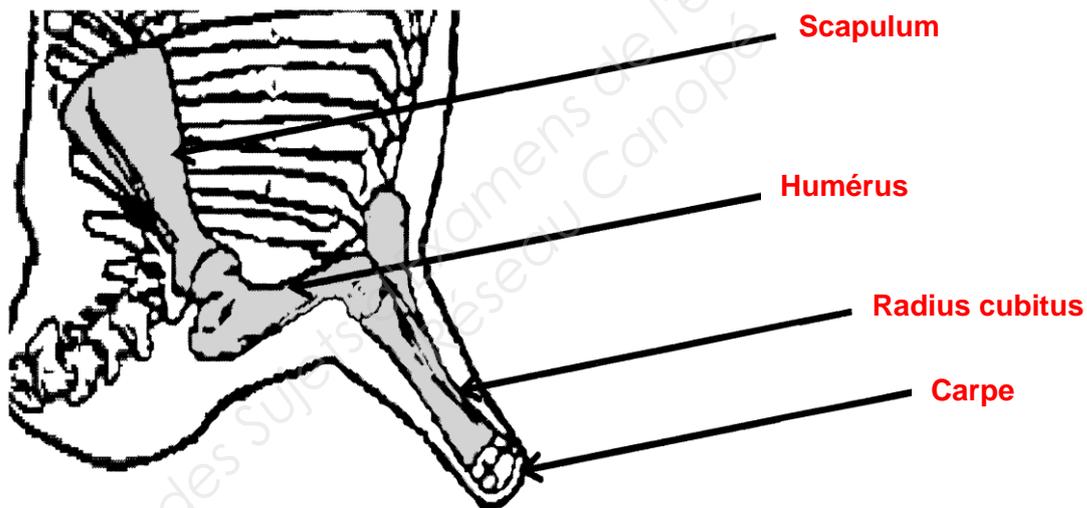
(1 pt/réponse = 3.5 pts)



Raquette de bœuf

Jarret
Macreuse à pot au feu
Jumeau à bifteck
Paleron
Jumeau à pot au feu
Dessus de palette
Macreuse à bifteck

5. Placer les différents os de l'épaule. (1 pt/réponse = 4 pts)



6. Indiquer dans le tableau ci-dessous les différents critères d'appréciation concernant le rendement et la qualité d'un animal vivant : (0.5 pt / réponse = 3 pts)

La qualité :	Le rendement :
<b>L'ÂGE</b>	<b>LA CONFORMATION</b>
<b>LE SEXE</b>	<b>L'ETAT D'ENGRASSEMENT</b>
<b>LA RACE</b>	<b>L'OSSATURE</b>

# CAP BOUCHER

<b><u>1ère partie :</u></b> <b>Sciences appliquées à la nutrition</b>	<b>/8 points</b>
<b><u>2ème partie :</u></b> <b>Sciences appliquées à l'hygiène et à la prévention</b>	<b>/8 points</b>
<b><u>3ème partie :</u></b> <b>Equipements professionnel</b>	<b>/4 points</b>
<b><u>Total</u></b>	<b>/20 points</b>

**CORRIGE**

## 1<sup>ère</sup> Partie nutrition : (8 points)

Vous consommez régulièrement des steaks hachés. Le tableau ci-dessous vous donne un extrait de la composition pour 100 g de steak haché

Constituants	Glucides	Protides	Lipides	Calcium	Vit. C	Vit. D
valeur pour 100 g de steak	0 g	19,6 g	4,69 g	7 mg	0 mg	0,25 µg

(Source des données nutritionnelles : Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2012)

### 1.1. Compléter le tableau suivant. 2 points (8 x 0,25)

	Constituants présents dans le steak haché	Rôles dans l'organisme
Constituants énergétiques	<b>Protides</b>	<b>Constructeur, plastique, entretien...</b>
	<b>Lipides</b>	<b>Energétique, thermorégulation</b>
Constituants non énergétiques	<b>Vitamine D</b>	<b>Fonctionnel, aide à fixer le calcium sur les os</b>
	<b>Calcium</b>	<b>Fonctionnel, croissance et entretien des os</b>

### 1.2. Calculer la valeur énergétique de 100 g de steak haché. 2 points

Constituants énergétiques	Quantité pour 100 g de steak haché	Calcul de la valeur énergétique
<b>Protides (0,25)</b>	<b>19,6 g (0,25)</b>	<b><math>19,6 \times 17 = (333,2)</math> (0,25)</b>
<b>Lipides (0,25)</b>	<b>4,69 g (0,25)</b>	<b><math>4,69 \times 38 = (178,22)</math> (0,25)</b>
		<b>Total : 511,42 kJ (0,25 + 0,25 unité)</b>

Lorsque vous consommez un steak haché, vos différents sens perçoivent certaines qualités de l'aliment.

### 1.3. Compléter le tableau suivant : 2 points (8 x 0,25)

Organes sensoriels	Sens correspondants	Une qualité sensorielle du steak haché
<b>Oeil</b>	<b>Vue</b>	Aspect du steak haché
Nez	<b>Odorat</b>	<b>Odeur du steak haché</b>
<b>Peau-langue</b>	Toucher	<b>Texture du steak haché, chaleur</b>
Langue	<b>Goût</b>	<b>Saveur du steak haché</b>

1.4. Citer deux facteurs extérieurs qui peuvent modifier la perception sensorielle du steak haché. **1 point (2 x 0,5)**

- **Le tabac**
- **Le rhume**
- **Température de l'aliment**
- **L'alcool**
- **L'âge**
- **L'éclairage**

Durant la cuisson de votre steak haché, certains constituants alimentaires réagissent à la chaleur.

1.5. Indiquer l'action de la chaleur sur les protéides contenus dans le steak haché. **1 point**

- **Coagulation des protéides**

## **2<sup>ème</sup> Partie hygiène et prévention : (8 points)**

Durant votre formation, vous avez appris que le steak haché peut être porteur de micro-organismes pathogènes responsables d'intoxications alimentaires. En recherchant des informations à ce sujet sur internet, vous découvrez l'article suivant :

### **Steaks hachés infectés : 3 enfants hospitalisés à Bordeaux**

Trois enfants étaient hospitalisés lundi matin à Bordeaux dont un dans un état "sévère". Concernant l'un des trois enfants, l'intoxication alimentaire est due à la bactérie pathogène *Escherichia coli*, en lien avec la consommation de steaks hachés. Pour les deux autres, les résultats seront connus mardi...

Les trois enfants hospitalisés entre le 15 et le 20 juin auraient consommé des steaks hachés achetés dans deux magasins différents, ce qui a entraîné le lancement dès samedi d'une alerte sanitaire ...

Les *Escherichia coli* peuvent entraîner des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5% à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants.

(Source : My TF1news –25 juin 2012)

2.1 Relever le micro-organisme mis en cause. **(0,5pts)**

- **Escherichia coli**

2.2 Citer la « famille » à laquelle il appartient. **1 point**

- **Bactéries**

2.3. Relever deux symptômes possibles de la maladie. **1 point (0,5 X 2)**

- **Diarrhée**
- **Douleurs abdominales, vomissements...**

2.4. Citer deux autres « familles » de micro-organisme et préciser pour chacune un exemple de micro-organisme. **2 points (0,5 x 4)**

« Familles » de micro-organisme	Exemples de micro-organisme
<b>Virus</b>	<b>Virus de la grippe ...</b>
<b>Protozoaires</b>	<b>Toxoplasme, amibe...</b>
<b>Champignons microscopiques</b>	<b>Levure, moisissure...</b>

2.5. Citer trois raisons possibles de la contamination des steaks hachés. **1,5 point (0,5 x 3)**

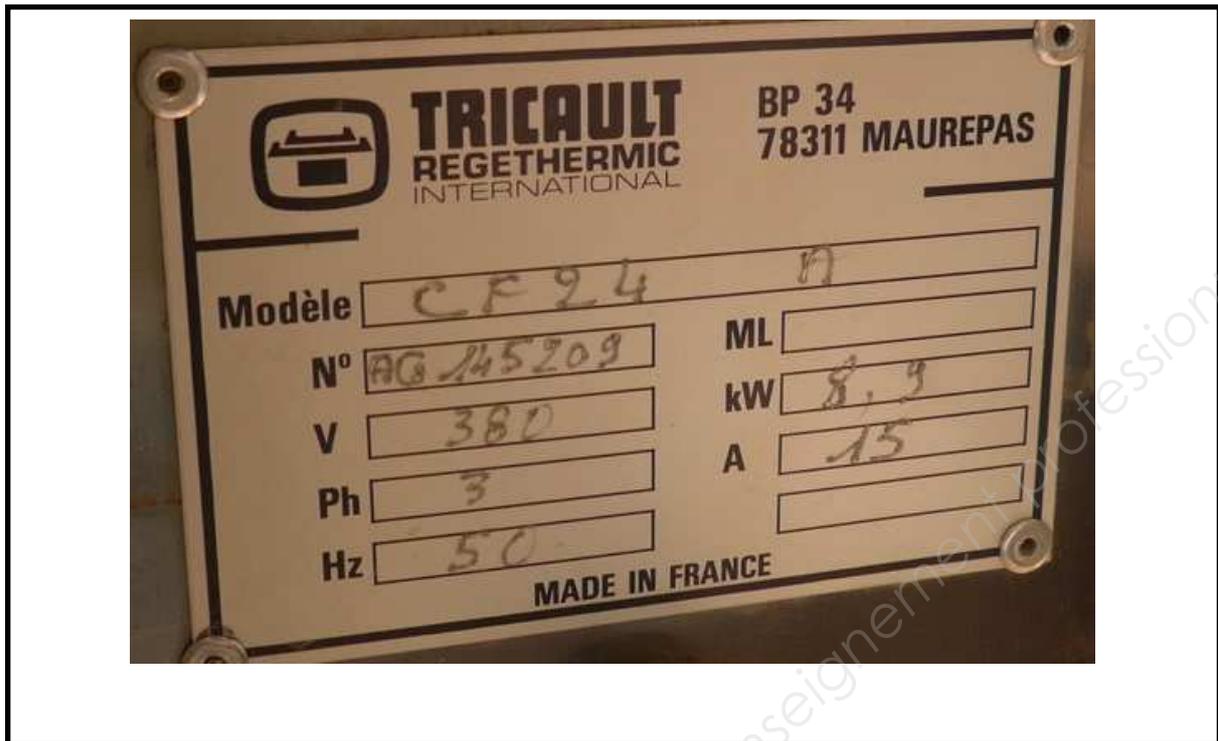
- **Absence ou mauvais lavage des mains**
- **Manque d'hygiène personnelle**
- **Outils souillés**
- **Contamination croisée**
- **Laissés à température ambiante**

2.6. L'intoxication alimentaire correspondante peut être une T.I.A.C. Rappeler la signification de ce sigle. **1 point (0,25 x 4)**

- **Toxi Infection Alimentaire Collective**

2.7. Citer deux mesures à mettre en œuvre pour limiter ce risque d'intoxication. **1 point (0,5 x 2)**

- **Respect de la chaîne du froid**
- **Respect des règles d'hygiène**



3.1. Compléter le tableau suivant à l'aide de la plaque signalétique ci-dessus. **2 points (8 x 0,25)**

Valeurs lues sur la plaque signalétique	Grandeurs physiques	Unités en toutes lettres
380 V	<b>tension</b>	<b>volts</b>
15 A	<b>intensité</b>	<b>ampères</b>
50 Hz	<b>fréquence</b>	<b>hertz</b>
8,9 kW	<b>puissance</b>	<b>kilowatts</b>

3.2. Indiquer deux conséquences du non-respect des règles de sécurité lors de l'utilisation de cette armoire réfrigérée. **1 point (2 x 0,5)**

- **Électrisation**
- **Electrocution**
- **Court-circuit, incendie...**

3.3. Citer deux dispositifs de sécurité électrique. **1 point (0,5 x 2)**

- **Prise de terre**
- **Disjoncteur différentiel**
- **Coup de poing...**

# CAP BOUCHER

## Epreuve EP1-4 : Partie Connaissance de l'entreprise

# CORRIGE

Vous êtes apprenti (e) à la boucherie dont voici la carte d'identité :

Boucherie « <b>La côte de bœuf</b> »
25 rue J.S. Bach 87000 Limoges
Tél : 05 XX XX XX XX
RCS Limoges B 375 847 586
SARL au capital de 2 500 € Gérant : M. Franck

Votre employeur vous demande de l'aider à traiter les dossiers suivants :

DOSSIER 1	Connaissance de l'entreprise	..... / 4
DOSSIER 2	Environnement économique	..... / 6
DOSSIER 3	Environnement comptable	..... / 6
DOSSIER 4	Environnement commercial	..... / 4
Note sur 20 :		..... / 20

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>EP1-4 : Partie Connaissance de l'entreprise</b>	<b>Durée totale : 2 h</b>	<b>Coefficient 4</b>	<b>Page 1/4</b>

## DOSSIER 1 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

A partir de la carte d'identité de l'entreprise, votre employeur vous demande de répondre aux questions suivantes.

1.1- Donner la raison sociale de l'entreprise. **1 pt**

**Boucherie « La côte de bœuf »**

1.2- Préciser le siège social de l'entreprise. **1 pt**

**25 rue J.S. Bach, 87000 LIMOGES**

1.3- Retrouver son statut juridique (sigle + signification du sigle). **1 pt**

**SARL : Société A Responsabilité Limitée.**

1.4- Indiquer la signification du sigle RCS. **1 pt**

**Registre du Commerce et des Sociétés.**

## DOSSIER 2 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

### Le secteur représente un chiffre d'affaire de 6 milliards d'euros en France

Recherche bouchers désespérément : confortée par le besoin de sécurité alimentaire, et en fort contraste avec la poussée du chômage, **la boucherie artisanale recherche des bras par milliers**, un comble dans un pays d'élevage et de gastronomie.

**En région parisienne, il manquerait au moins 450 apprentis bouchers par an**, plus de 6.000 au niveau national, estime Bernard Mérhet, président de la Fédération des artisans-bouchers d'Ile-de-France. Pourtant, si le métier peine à séduire, il a beaucoup changé. L'image du **"gars qui porte des carcasses de 300 kilos sur le dos, aux semaines de 70-80 heures"**, c'est fini, assurent en chœur les professionnels. La quasi-totalité sont équipés de rails pour acheminer les carcasses, les semaines font 35 heures, 42 maximum.

Et ça paie. **Un apprenti peut espérer débiter bien au-dessus du Smic** pour 35 heures, pour rapidement passer à 1.700 euros net. Au CFA Moulin-Rabaud de Limoges, un enseignant évoque même un ancien élève récemment recruté 3.200 euros bruts (2.460 net) à Paris pour un premier CDI.

Source : <http://www.francebleu.fr> (18/03/2013)

2.1- Définir la « population active ». **1.5 pts**

**Elle se compose de la population active occupée (ceux qui travaillent) et des chômeurs.**

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>EP1-4 : Partie Connaissance de l'entreprise</b>	<b>Durée totale : 2 h</b>	<b>Coefficient 4</b>	<b>Page 2/4</b>

2.2- Donner la signification du sigle « CDI ». **0.75 pt**

**Contrat à Durée Indéterminée.**

2.3- Citer deux autres types de contrats de travail (sigles + signification des sigles). **1 pt x 2 = 2 pts**

**CDD : Contrat à Durée Déterminée**

**CTI : Contrat de travail temporaire**

2.4- Préciser la durée légale de travail hebdomadaire. **0.75 pt**

**35 h / semaine**

2.5- Donner la signification du sigle « SMIC ». **1 pt**

**Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance**

### DOSSIER 3 : ENVIRONNEMENT COMPTABLE

Toutes les transactions commerciales réalisées par les commerçants et les artisans sont soumises à la TVA.

#### Les taux en vigueur jusqu'au 31 décembre 2013

- le taux normal de 19,6 % concerne la majorité des ventes de biens et des prestations de services ;
- le taux réduit de 7 % est applicable aux biens et prestations de services qui relevaient du taux de 5,5 % avant le 1<sup>er</sup> janvier 2012 à l'exception de certains biens et services (...)
- le taux réduit de 5,5 % concerne les produits alimentaires, équipements et services pour handicapés, abonnements, gaz et électricité, fourniture de repas dans les cantines scolaires(...)
- le taux particulier de 2,1% est réservé aux médicaments remboursables par la sécurité sociale(...)

Source : <http://www.economie.gouv.fr/>

3.1- Relever dans le texte les différents taux de TVA. **0.25 x 4 = 1 pt**

- **5.5 %**
- **7 %**
- **19.6 %**
- **2.1 %**

3.2- Donner la signification du sigle « TVA ». **0.75 pt**

**Taxe sur la Valeur Ajoutée.**

3.3- Cocher la bonne réponse : **0.25 pt**

	Impôt direct	Impôt indirect
TVA		<b>X</b>

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>EP1-4 : Partie Connaissance de l'entreprise</b>	<b>Durée totale : 2 h</b>	<b>Coefficient 4</b>	<b>Page 3/4</b>

3.4- Dire qui supporte au final la TVA. **1 pt**

**Les consommateurs.**

3.5- Préciser à qui la TVA est reversée ? **1 pt**

**A l'Etat ou au Trésor public.**

3.6- Cocher la bonne réponse : **0.5 pt x 4 = 2 pts**

	TVA à 5.5 %	TVA à 19.6 %
Entrecôtes	X	
Poulet	X	
Bouteille de vin		X
Saucisses	X	

## DOSSIER 4 : ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

Votre employeur veut tester vos connaissances sur les différentes réductions commerciales et financières.

Il souhaite donc que vous traitiez les situations suivantes en cochant la bonne réponse : **1 pt x 4 = 4 pts**

	Remise	Escompte	Rabais	Ristourne
Votre fournisseur ne respecte pas le délai de livraison			X	
Au cours du dernier trimestre, vous êtes le client qui a passé le montant le plus important en commandes				X
Votre fournisseur vous accorde une réduction de 2 %	X			
Vous payez votre fournisseur sans demander de délai de paiement		X		

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>Code :</b>	<b>Session 2014</b>	<b>CORRIGE</b>
<b>EP1-4 : Partie Connaissance de l'entreprise</b>	<b>Durée totale : 2 h</b>	<b>Coefficient 4</b>	<b>Page 4/4</b>