



**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.

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 2014					
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)

Vous êtes employé(e) en tant que boucher – charcutier dans l'entreprise :

LA COTE DE BŒUF

BOUCHERIE CHARCUTERIE
25 rue Jean Sébastien Bach
87000 LIMOGES

Tél. : 05 XX XX XX XX

SARL au capital de 2 500 €uros
RCS : LIMOGES B 375 847 586 00066
Nb de salariés : 2

Votre responsable, Monsieur Franck, vous demande d'effectuer les travaux suivants :


CAP BOUCHER	Code :	Session 2014	SUJET
EP1 : Approvisionnement, Organisation et Env. Prof.	Durée totale : 2 h	Coef : 4	Page 1/4

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

- ◆
- ◆
- ◆
- ◆
- ◆

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 CV PLAINEMAISON Fournisseur		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 Typ.Ab T Heure 13:48:46 Dsd 39861 classif.	Réf. D 0
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			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Après avoir pris connaissance du ticket de pesée du veau, définir : (6 pts)

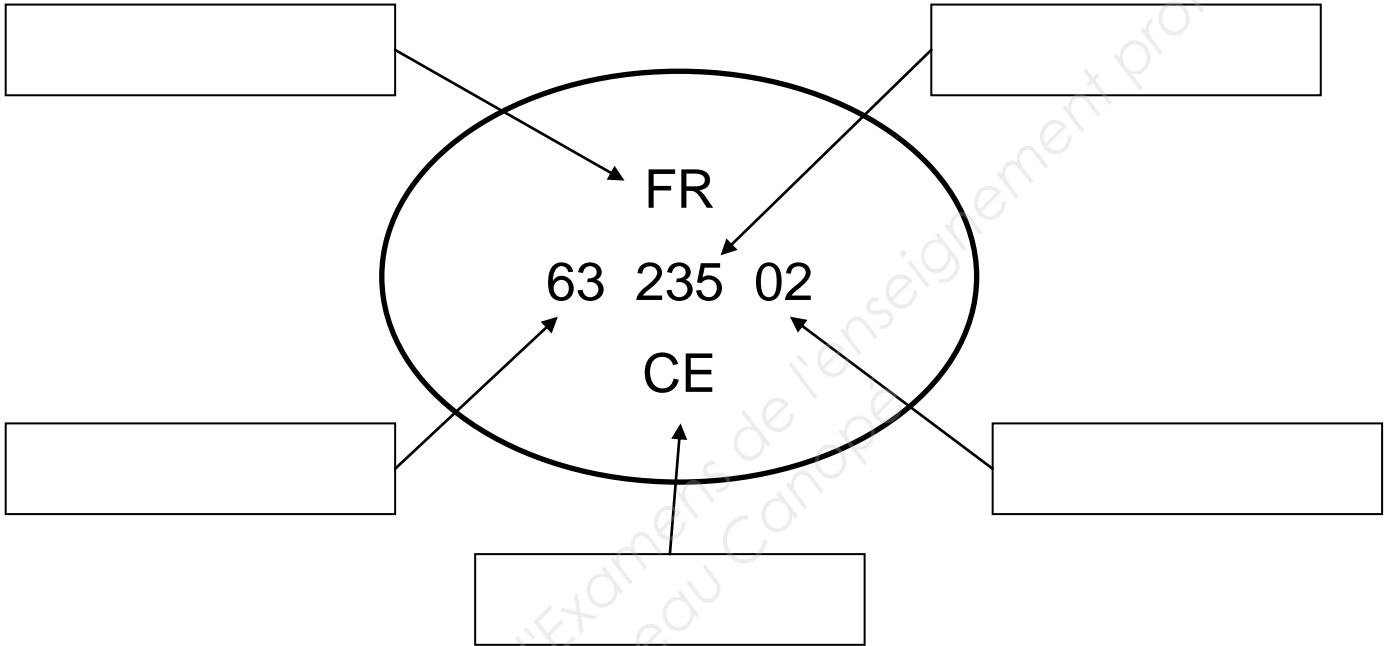
Le lieu d'abattage :	
L'âge de l'animal	
La perte de poids (kg) due au ressuage	
L'état d'engraissement	
La conformation	
Le pays de naissance	

3. Indiquer la température et le lieu de stockage des produits ci-dessous. (4 pts)

PRODUITS	TEMPERATURE MAXI	LIEU DE STOCKAGE
1 ART 8		
Des volailles		
Des langues de bœufs congelées		
Fressure de veau		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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



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 :	<input type="text"/>

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. Indiquer dans le tableau ci-dessous quatre abats blancs et quatre abats rouges : (4 pts)

Abats blancs	Abats rouges
◆	◆
◆	◆
◆	◆
◆	◆

2. Déchiffrer le classement sur une carcasse de bœuf et de veau : (3 pts)

E = 2 =

U = R =

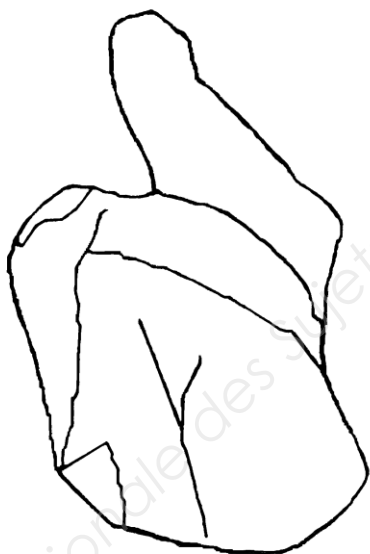
2 = 3 =

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Expliquer ce que signifient les différentes abréviations ci-dessous : (2.5 pts)

Exemple : Ph	Potentiel d'hydrogène
D.S.V.	Direction des services vétérinaires
P.A.D.	
D.L.C.	
P.A.C.	
D.A.B.	
A.O.C.	

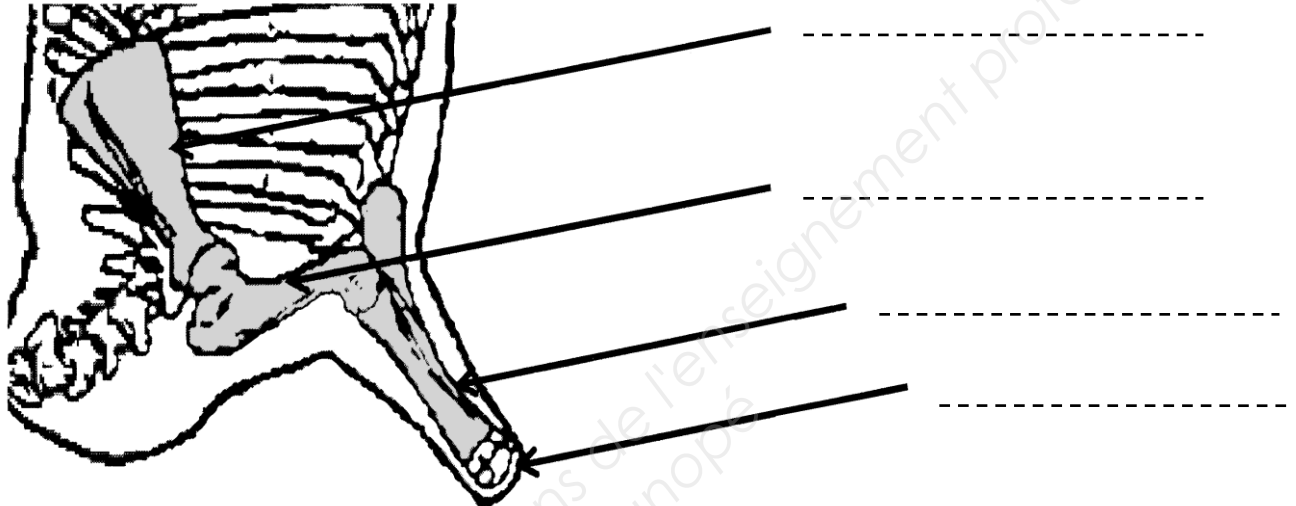
4. Indiquer dans le tableau les différents morceaux d'une raquette de gros bovin : (3.5 pts)



Raquette de bœuf

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Placer les différents os de l'épaule. (4 pts)



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

LE SEXE

L'OSSATURE

LA CONFORMATION

L'ÂGE

LA RACE

L'ETAT D'ENGRASSEMENT

La qualité :	Le rendement :

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.

3^{ème} Partie Sciences Appliquées

1^{ère} 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.

	Constituants présents dans le steak haché	Rôles dans l'organisme
Constituants énergétiques		
Constituants non énergétiques		

1.2 Calculer la valeur énergétique de 100 g de steak haché.

Constituants énergétiques	Quantité pour 100 g de steak haché	Calcul de la valeur énergétique
		Total :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1.3. Compléter le tableau suivant.

Organes sensoriels	Sens correspondants	Une qualité sensorielle du steak haché
		Aspect du steak haché
Nez		
	Toucher	
Langue		

1.4. Citer deux facteurs extérieurs qui peuvent modifier la perception sensorielle du steak haché.

-
-

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

1.5. Indiquer l'action de la chaleur sur les protéines contenues dans le steak haché.

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} 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 E.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 : MyTF1news – 25 juin 2012)

2.1. Relever le micro-organisme mis en cause.

-

2.2. Citer la « famille » à laquelle il appartient.

-

2.3. Relever deux symptômes possibles de la maladie.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Citer deux autres «familles» de micro-organisme et préciser pour chacune un exemple de micro-organisme.

« Familles » de micro-organisme	Exemples de micro-organisme

2.5. Citer trois raisons possibles de la contamination des steaks hachés.

-
-
-

2.6. L'intoxication alimentaire correspondante peut être une T.I.A.C. Rappeler la signification de ce sigle.

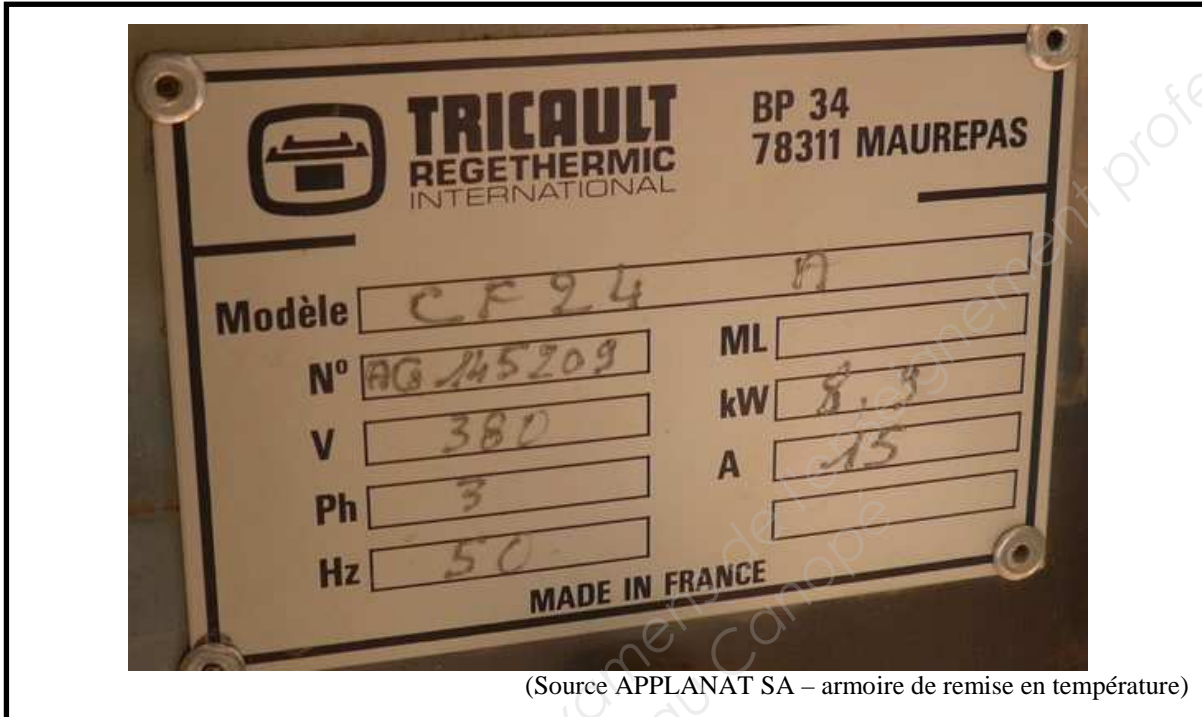
- T..... I..... A..... C.....

2.7. Citer deux mesures à mettre en œuvre pour limiter ce risque d'intoxication.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie équipement professionnel : (4 points)



3.1. Compléter le tableau suivant à l'aide de la plaque signalétique ci-dessus.

Valeurs lues sur la plaque signalétique	Grandeurs physiques	Unités en toutes lettres
380 V		
15 A		
50 Hz		
8,9 kW		

3.2. Indiquer deux conséquences du non-respect des règles de sécurité lors de l'utilisation de cette armoire réfrigérée.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3.Citer deux dispositifs de sécurité électrique.

-
-

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

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 5 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 (e) à la boucherie dont voici la carte d'identité :

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

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

CAP BOUCHER	Code :	Session 2014	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 : 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.

.....
.....

1.2- Préciser le siège social de l'entreprise.

.....
.....

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

.....
.....

1.4- Indiquer la signification du sigle RCS.

.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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 ».

.....

.....

2.2- Donner la signification du sigle « CDI ».

.....

.....

2.3- Citer deux autres types de contrats de travail (sigles + signification des sigles).

.....

.....

2.4- Préciser la durée légale de travail hebdomadaire.

.....

.....

2.5- Donner la signification du sigle « SMIC ».

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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^{er} 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.

-
-
-
-

3.2- Donner la signification du sigle « TVA ».

.....

3.3- Cocher la bonne réponse :

	Impôt direct	Impôt indirect
TVA		

3.4- Dire qui supporte au final la TVA.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.5- Préciser à qui la TVA est reversée ?

.....

.....

3.6- Cocher la bonne réponse :

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

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 :

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