



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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.

DANS CE CADRE	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Épreuve/sous-épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)	
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :	N° du candidat <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>
	Appréciation du correcteur	
	<input style="width: 200px; height: 50px;" type="text"/>	

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

CAP BOUCHER SESSION 2018

Épreuve : 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

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

CAP BOUCHER	Code : 1806-CAP BOUCH EP1	SUJET	Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 1 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation



Monsieur LEBLANC dirige l'entreprise « AU BEAU FILET » située dans le centre ville d'Alençon.

Dans le métier depuis plus de 20 ans, Monsieur LEBLANC propose un rayon boucherie charcuterie de grande qualité, dans le respect des traditions et d'un savoir-faire artisanal. Depuis 5 ans, l'entreprise dispose d'une clientèle variée : particuliers, professionnels, collectivités locales.

Dernièrement votre employeur a été sollicité par le directeur de la maison de retraite « Les Capucines ». Ce dernier souhaite la livraison d'une production pour le repas annuel des résidents et leur famille (prestation pour 200 personnes).

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 2 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Première Partie : Approvisionnement, réception, stockage (20 points)

Votre employeur Monsieur LEBLANC, propriétaire de la boucherie-charcuterie « AU BEAU FILET », vous demande d'assurer la réception de divers produits en provenance du grossiste de viandes.

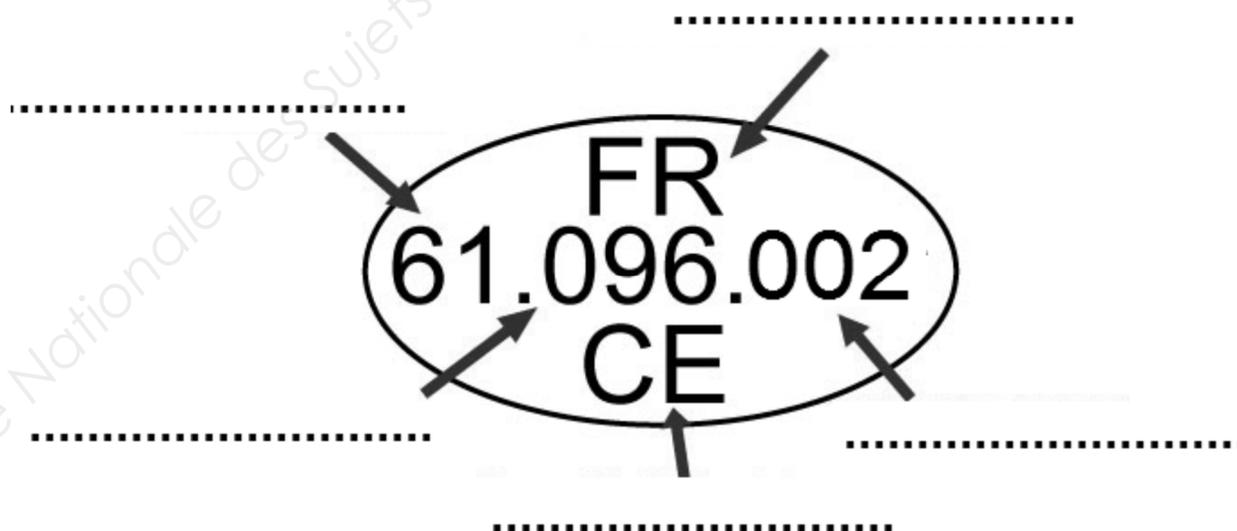
1. On vous demande de réceptionner la marchandise à l'arrivée du camion. Citer trois vérifications à effectuer.

▶

▶

▶

2. Une demi-carcasse livrée comporte le marquage ci-dessous. Renseigner les informations de l'estampille.



CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 3 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. La traçabilité pour la viande de gros bovins montre qu'un lien permanent est établi entre le numéro de l'animal (présent sur ses boucles et son passeport) et le numéro de lot du produit fini. Citer quatre mentions obligatoires concernant la traçabilité de la viande.

-
-
-
-

4. Parmi la marchandise réceptionnée, certains produits vous ont été livrés sous vide. Indiquer les différents contrôles à effectuer.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

5. Un véhicule isotherme ou frigorifique ou réfrigérant est nécessaire pour le transport de denrées comme les aliments surgelés ou les viandes. Relier chaque terme de carrosserie à sa définition.

- Frigorifique • Caisse munie de parois isolantes, sans moteur, sans source de froid, qui permet de maintenir la température des produits transportés
- Isotherme • Caisse isotherme sans moteur avec une source de froid non mécanique (pains de glace, plaques eutectiques)
- Réfrigérant • Caisse isotherme avec moteur qui produit du froid

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 4 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

6. Depuis la crise de la vache folle, les vertèbres des gros bovins font l'objet d'une attention particulière. Ces os, classés « MRS » (Matériaux à Risques Spécifiés) ne doivent pas rentrer en contact avec d'autres viandes, afin de limiter les risques de contamination. Énumérer quatre obligations à prendre au niveau du matériel de désossage et stockage.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

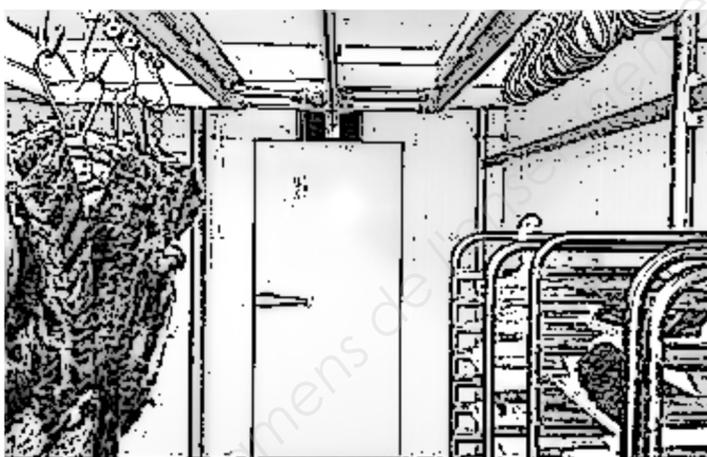
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 5 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Deuxième Partie : Technologie (20 points)

1. Après la livraison, Monsieur LEBLANC vous demande de stocker l'ensemble des produits livrés dans la chambre froide. Indiquer les modalités de rangement de chaque type de produits.



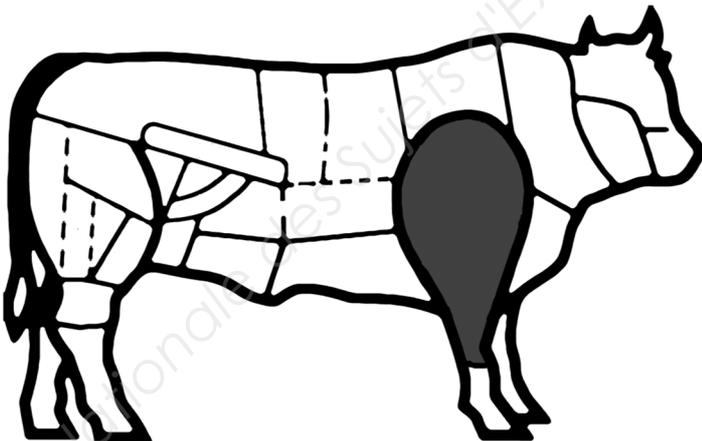
Liste des produits	Modalités de rangement
1/2 Porc	Exemple : Accrochage sur rail
Bardes sous vide	
1/2 Carcasse de bœuf	
Foie de bœuf	
Poulets effilés en carton	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Les abats sont classés en deux catégories : Blanc et Rouge. Pour chacune de ces catégories, citer quatre exemples (1 élément par case).

Abats blancs	Abats rouges

3. Monsieur LEBLANC vous informe que la viande de bœuf propose de nombreuses possibilités avec des morceaux variés de formes, de textures et de goûts. Enumérer les morceaux qui composent une raquette de bœuf.



-
-
-
-
-
-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. Indiquer les cinq os d'une raquette de bœuf.

-
-
-
-
-

5. Monsieur LEBLANC commercialise différents morceaux de viande qu'il prépare pour ses clients. Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les correspondances.

Bœuf	Veau	Agneau	Porc
	Quasi		
Collier basse côte		Collier côtes découvertes	
			Jambon

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Troisième Partie : Sciences appliquées (20 points)

1 - Alimentation

(7,5 points)

Une cliente vous demande conseil pour la réalisation de son pot-au-feu. C'est un plat composé d'un tiers de viande de bœuf grasse, d'un tiers de viande de bœuf maigre et d'un tiers de viande de bœuf gélatineuse, qui cuit quatre heures avec des aromates.

Vous disposez des morceaux suivants :

DOCUMENT 1 : Composition nutritionnelle de 100 g de différents morceaux de viande de bœuf.

	Protides	Glucides	Lipides	Sodium	Fer	Calcium	Vitamine C	Vitamine D
Flanchet	27,6 g	0 g	9,31g	53 mg	1,8 mg	17 mg	0 mg	0,5 µg
Tendron	14,8 g	0 g	32,5 g	50,5 mg	1,1 mg	17,9 mg	0 mg	2,2 µg
Gîte	23,23 g	0 g	2,4 g	59,86 mg	1,6 mg	5,6 mg	0 mg	0,5 µg
Poitrine de boeuf	17 g	0,18 g	20,42 g	225 mg	0,52 mg	6 mg	0 mg	0,12 µg
Jumeau	20,5 g	0 g	6,9 g	71 mg	2 mg	10,6 mg	0 mg	0,5 µg
Tende de tranche	20,6 g	0 g	3,69 g	59,35 mg	2,75 mg	4,9 mg	0 mg	0,5 µg

Source : D'après informationsnutritionnelles.fr

1.1 Identifier dans le document 1 :

Les trois constituants alimentaires énergétiques.

-
-
-

Les trois éléments minéraux.

-
-
-

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 9 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.2 À partir du document 1, identifier la viande la plus grasse tout en justifiant la réponse.

- Viande la plus grasse :

.....

- Justification :

.....

.....

1.3 Citer le rôle principal des protides dans l'organisme.

.....

1.4 Cocher les deux réactions observées sur les protides de la viande lors de la cuisson du pot au feu.

- Réaction de Maillard Dénaturation Foisonnement Coagulation

1.5 Nommer la protéine qui se trouve en grande quantité dans les viandes gélatineuses de catégorie 3.

.....

1.6 Préciser l'intérêt d'une cuisson de quatre heures d'une viande gélatineuse de catégorie 3.

.....

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 10 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2 - **Hygiène**

(6,5 points)

Pendant que vous servez votre cliente, vous laissez le restant de votre tranche destinée à la fabrication de steak haché à température ambiante, sur le plan de travail. Cela entraîne une rupture de la chaîne du froid.

2.1 Énoncer le principe de la chaîne du froid.

.....
.....

2.2 Identifier le risque encouru pour la viande lors de la rupture de la chaîne du froid en justifiant la réponse faite.

- Risque encouru pour la viande :

.....
.....

- Justification :

.....
.....

2.3 Indiquer la conséquence pour la clientèle en cas de consommation de cette viande.

.....

2.4 Indiquer ce qu'il faut faire d'une viande ayant subi une rupture de la chaîne du froid.

.....

2.5 Citer un moyen pour contrôler le respect de la chaîne du froid.

.....

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 11 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3 - Équipements professionnels

(6 points)

Pour fabriquer des steaks hachés, vous avez à disposition un hachoir électrique dont la fiche technique est la suivante :

DOCUMENT 2 : Fiche technique du hachoir réfrigéré ZIRCON-R.

	<ul style="list-style-type: none">- Entièrement inox : carter, corps, hélice...- Corps et réserve réfrigérée- Hachoir :<ul style="list-style-type: none">- couteau à lamelle interchangeable- débit théorique : 300 kg/h,- moteur triphasé 1103 W ; 400 V ; 50/60 Hz ; 2,7 A- Reconstituteur :<ul style="list-style-type: none">- 5 calibres 90 - 110 - 130 - 150 - 170- marche et arrêt automatique du hachoir par simple ouverture de la porte en plexiglas montée sur glissière- Marquage CE
--	---

Source : d'après Fiche technique dadaux.com

3.1 Relier chaque organe du hachoir à son rôle.

Organes

Rôles

Hachoir	•	• Maintenir à température froide la viande
Moteur	•	• Transformer le morceau de viande en texture hachée
Reconstituteur	•	• Transformer l'énergie électrique en énergie mécanique
Réserve réfrigérée	•	• Calibrer les steaks hachés
Interrupteur	•	• Assurer la mise en fonctionnement ou l'arrêt de l'appareil

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 12 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.2 Compléter le tableau suivant à l'aide du document 2.

Grandeurs électriques	Valeurs	Unités en toutes lettres
Tension
.....	1103
Intensité

Le hachoir présenté dans le document 2 est conforme aux normes européennes car il possède un « marquage CE ».

3.3 Préciser l'intérêt d'avoir un appareil conforme aux normes européennes.

.....

3.4 Indiquer le rôle, pour l'utilisateur, du carter de sécurité installé sur le hachoir présenté dans le document 2.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Quatrième Partie : Connaissance de l'entreprise (20 points)

Dossier n°1 : Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables

Monsieur LEBLANC réalise et livre de plus en plus de produits à des professionnels. Face à la vétusté du véhicule de livraison, il a décidé d'acquérir un utilitaire frigorifique. Plusieurs fournisseurs ont été sollicités.

	<p>1^{er} fournisseur</p> <p>Coordonnées : FIAT Professional Parc d'activité du Londeau 61 000 CERISE</p> <p>Modèle de véhicule : Fiat Talento</p> <p>Prix unitaire : 27 660 € HT</p> <p>Caractéristiques : 120 CV - Gazoil</p> <p>Remise de 10 % pour les professionnels</p> <p>Délai de règlement : paiement à 30 jours ou escompte de 5% pour paiement comptant</p>
<p>2^{ème} fournisseur</p> <p>Coordonnées : Citroën Automobiles Boulevard de l'expansion Parc d'activité du Londeau 61 000 CERISE</p> <p>Modèle de véhicule : Citroën Jumpy</p> <p>Prix unitaire : 29 200 € HT</p> <p>Caractéristiques : 120 CV - Gazoil</p> <p>Remise de 20 % pour les professionnels</p> <p>Délai de règlement : fin de mois</p>	<p>3^{ème} fournisseur</p> <p>Coordonnées : AUTO 3000 132 Av de Quakenbruck 61 000 ALENÇON</p> <p>Modèle de véhicule : Ford Custom</p> <p>Prix unitaire : 27 800 €</p> <p>Caractéristiques : 120 CV - Gazoil</p> <p>Remise de 15 % pour les professionnels</p> <p>Délai de règlement : escompte de 5 % pour paiement comptant</p>

CAP BOUCHER Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	SUJET Durée : 2 heures	Coef. : 4	Session 2018 Page : 14 / 18
---	---------------------------	-----------	--------------------------------

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.1 Compléter le tableau comparatif de réponse des fournisseurs.

	1^{er} fournisseur	2^{ème} fournisseur	3^{ème} fournisseur
Modèle de véhicule	Fiat Talento	Citroën Jumpy	Ford Custom
Prix unitaire HT	27 660	29 200	27 800
Taux de la remise %	10 %	20 %	15 %
Montant de la remise			
Net commercial HT			
Taux d'escompte %			
Montant escompte			
Montant Total HT			
Délai de règlement	Paiement comptant	Fin de mois	Paiement comptant

1.2 Expliquer la différence entre une remise et un escompte.

.....

.....

.....

.....

1.3 Choisir un fournisseur et justifier votre choix.

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier n°2 : Initiation juridique et sociale



Le matériel récemment acquis doit être assuré. Monsieur LEBLANC a donc contacté sa compagnie d'assurance. L'entreprise est ainsi prémunie contre les conséquences financières et économiques liées à la survenance d'un risque particulier.

Artisan chargé de la préparation et de la vente de la viande, le boucher doit posséder quelques assurances qui, même si elles ne présentent aucun caractère obligatoire, s'avèreront fort utiles en cas de sinistres...

Boucher et assurance multirisque professionnelle.

En quoi l'assurance multirisque professionnelle pourrait-elle bien intéresser l'artisan boucher ? Disposant de locaux précieux et d'équipements souvent onéreux, il est exposé comme nombre d'artisans-commerçants à des risques classiques comme l'incendie, l'explosion, les dommages électriques, le vol ou le bris. [...]

Boucher et assurance responsabilité civile professionnelle.

À côté de cette assurance multirisque, la souscription de l'assurance responsabilité civile professionnelle peut apparaître également pertinente eu égard à l'activité du boucher.

Ce produit d'assurance permet effectivement au professionnel d'être couvert pour les dommages causés à autrui qu'il en soit directement à l'origine ou qu'ils soient le fait de ses salariés, de ses locaux ou de son matériel. [...]

Boucher et assurance pertes d'exploitation.

Même si cela ne va pas forcément de soi, l'assurance pertes d'exploitation peut aussi s'avérer utile au boucher et à la bonne marche de son activité.

Ce produit d'assurance sert en effet à être couvert face aux risques financiers résultant d'un sinistre. [...]

www.assurlandpro.com/

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 16 / 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.1 Dans le cadre d'une activité professionnelle, retrouver les trois catégories de garanties susceptibles d'être couvertes par un contrat d'assurance.

.....

.....

.....

2.2 Indiquer la garantie mise en jeu dans les situations professionnelles suivantes.
Cocher la case correspondante.

	Assurance multirisque professionnelle	Assurance responsabilité civile professionnelle	Assurance pertes d'exploitation
Un incendie provoque la fermeture de l'entreprise pendant un mois.			
La chaîne du froid n'est pas respectée et l'un des clients tombe malade suite à une intoxication alimentaire.			
Un des clients est blessé dans la boutique par la chute d'un présentoir.			
Des voleurs ont commis différentes dégradations (bris de la porte d'entrée, détérioration de matériels...).			
Une averse de grêle endommage la vitrine de la boutique.			
La rupture d'une canalisation provoque un dégât des eaux dans l'entreprise.			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3 Un contrat d'assurance se matérialise par un document comportant un vocabulaire spécifique. Relier par une flèche chaque terme à la définition correspondante.

- | | | | |
|-----------|---|---|--|
| Franchise | • | • | Montant à payer par l'assuré pour bénéficier des garanties prévues par le contrat d'assurance. |
| Prime | • | • | Montant d'un sinistre restant à la charge de l'assuré. |
| Préjudice | • | • | Dompage subi par une personne dans ses biens, son corps... |
| Sinistre | • | • | Personne couverte par le contrat d'assurance. |
| Assuré | • | • | Réalisation du risque prévu dans le contrat d'assurance. |

CAP BOUCHER	SUJET		Session 2018
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 18 / 18