



**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.

NE RIEN ÉCRIRE 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)

Appréciation du correcteur

Note :

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

CAP BOUCHER

SESSION 2019

Épreuve : EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel

		Points obtenus
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 sur 20		/20 pts

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

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation professionnelle



Monsieur Jacques dirige l'entreprise « AU BŒUF GRAS ». Il s'agit d'une boucherie charcuterie situé au centre-ville de Metz avec une réputation pour ses viandes de grandes qualités.

Depuis 5 ans, votre entreprise participe à l'action de communication « 24 H CHEZ MON ARTISAN BOUCHER BY MADE IN VIANDE »

Votre responsable vous explique les modalités de cette manifestation : il s'agit d'une porte ouverte, les visiteurs ont accès au laboratoire de votre entreprise et seront susceptibles de poser des questions lors des démonstrations sur le travail des viandes.

Monsieur Jacques sollicite votre participation pour la préparation et la mise en œuvre de cette journée



CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 2/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel /20 points

Quelques jours avant, Monsieur Jacques envoie par mail le bon de commande à son fournisseur de viande et vous remets également une copie de ce document, en vous demandant de réceptionner la marchandise. Le lendemain, vous réceptionnez la marchandise nécessaire aux diverses démonstrations que vous effectuerez pendant la manifestation :

- 1 ART 8
- ½ carcasse de porc
- 1 carcasse d'agneau

1. Quels sont les documents que doit vous remettre le livreur lors de la réception de la marchandise.

- ▶
- ▶

2. Pendant la livraison, citer cinq contrôles que vous effectuez régulièrement.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

3. En prévision de la réception de la commande, vous effectuez le nettoyage de votre chambre froide, le protocole s'effectue en quatre étapes. Préciser l'action réalisée pour chaque étape.

Pré-nettoyage	
Nettoyage / désinfection	
Rinçage	
Séchage	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant le début de votre travail, votre employeur vous réunit afin de vous donner les dernières consignes de sécurité pour le travail de la journée.

4. Expliquer ce que signifie le terme « EPI ».

▶ E :

▶ P :

▶ I :

5. Quels sont les EPI utilisés dans le travail des viandes.

▶

▶

▶

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 4/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} PARTIE : Technologie /20 points

Votre employeur vous demande de sortir de la chambre froide l'ART8 afin de pratiquer une découpe de demi gros. Vous gardez sur votre table de travail le BCU et vous restocker l'autre pièce.

1. Quelle pièce de découpe de demi gros allez-vous remettre en chambre froide.

.....

La manifestation commence et des visiteurs s'intéressent à votre poste de travail. Vous effectuez le désossage de la cuisse BCU et on vous questionne sur le nom des os composant votre BCU.

2. Citer le nom des os composant le BCU.

- ▶
- ▶
- ▶
- ▶

Vous séparez les morceaux de votre BCU et Monsieur Jacques explique aux visiteurs le nom des morceaux de gros qui le composent. Il vous demande le nom des morceaux de détail.

3. Compléter le tableau suivant avec les morceaux de détail.

Morceaux de gros	Morceaux de détail
La semelle	▶ ▶ ▶
Le tende de tranche	▶ ▶ ▶ ▶ ▶ ▶
La tranche grasse	▶ ▶ ▶

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un connaisseur en viande me pose différentes questions concernant la traçabilité de la cuisson. Sur l'étiquette de traçabilité figure le terme : « RACE A TYPE VIANDE ». En faisant appel à mes connaissances, je lui explique que pour les races bovines, trois types existent : race à type viande, race à type laitier et race à type mixte.

4. Pour chaque type de race bovine, donner deux exemples.

Race à type viande	▶	▶
Race à type laitier	▶	▶
Race à type mixte	▶	▶

Pendant la journée, différents visiteurs vous interrogent sur des recettes de morceaux spécifiques.

5. Compléter le tableau suivant :

Recettes	Nom du ou des morceau(x) utilisé(s) pour la recette	Poids conseillé par personne	Type de cuisson
Bourguignon			
Navarin sans os			
Blanquette de veau			
Grenadin de veau			
Carpaccio de bœuf			
Tournedos			

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

1. Alimentation :

(8 points)

Un client commande de la viande pour faire une blanquette de veau.

C'est un plat à base de ragoût de viande de veau marinée, puis mijotée dans un court bouillon de vin blanc, de carottes, d'oignons, de champignons de Paris, de bouquet garni, liée en sauce blanche à la crème et au beurre.

1.1 Indiquer l'action de la chaleur sur les constituants ci-dessous, cocher la bonne réponse.

- Les lipides du beurre : Rancissement Fusion Foisonnement
► Les vitamines des carottes : Destruction Dénaturation Oxydation

1.2 Indiquer l'intérêt de la cuisson longue pour la texture de la viande.

DOCUMENT 1 : Composition nutritionnelle de 100g de tendron de veau.

Constituants	Masse en g (pour 100g de tendron)
Protides	25
Lipides	12
Glucides	0

Source : les calories.com 15/11/2018

1.3 Calculer, à l'aide du document 1, la valeur énergétique de 100g de tendron de veau. (Détailler les calculs dans le tableau).

Constituants alimentaires	Valeur énergétique de 1 g de constituant alimentaire (en kJ)	Valeur énergétique de 100 g de tendron de veau
Protides	17	►
Lipides	38	►
Glucides	17	►
Total		(.....) + (.....) + (.....) = 881 kJ

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le client est très attentif à son équilibre alimentaire. Il a établi le menu suivant :

Tomates avec un filet d'huile d'olive
Blanquette de veau
Riz pilaf
Part de camembert
Salade de fraises au sucre de canne
Eau

1.4 Classer chaque aliment souligné du menu ci-dessus dans le groupe d'aliment correspondant.

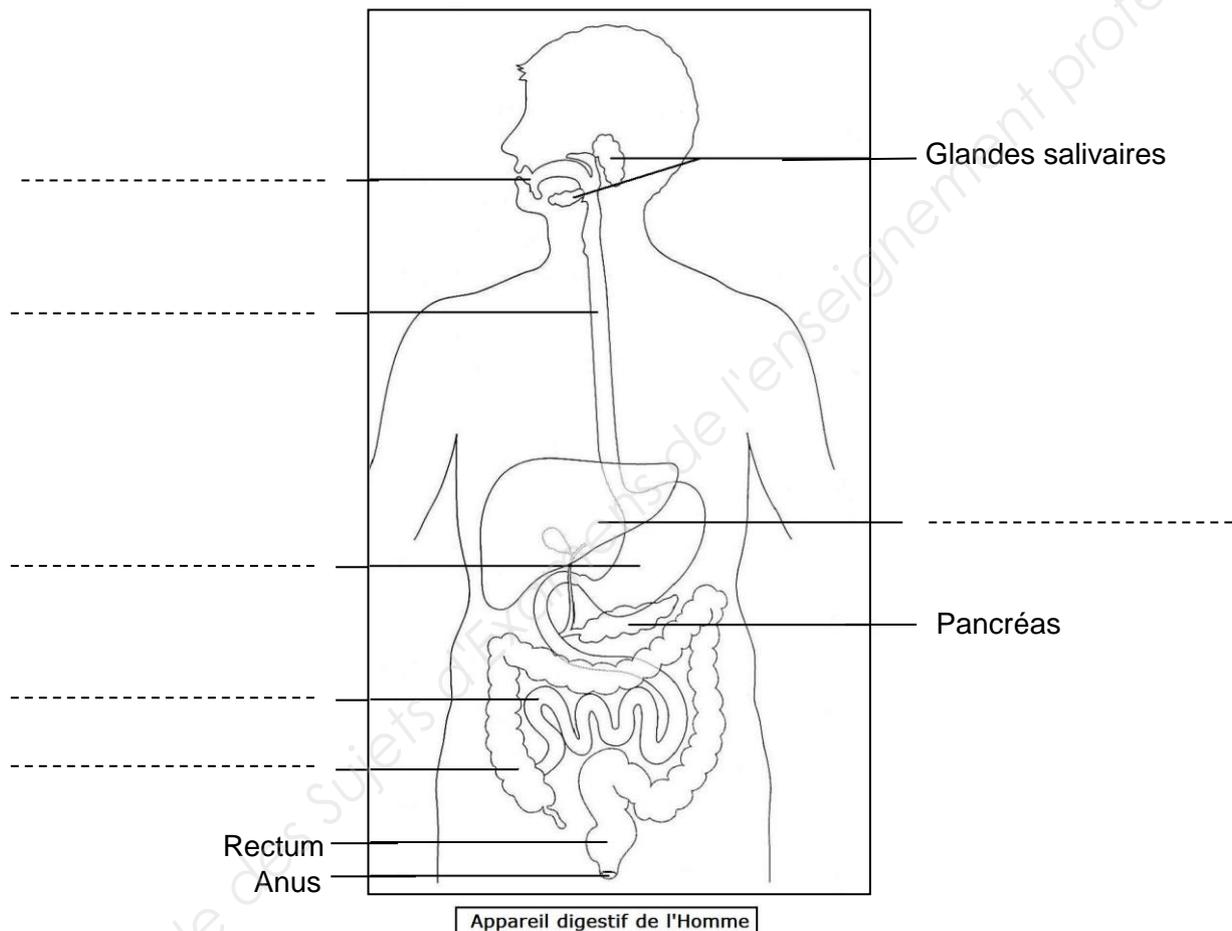
Groupes d'aliments	Aliments
Matières grasses
Produits sucrés
Viandes Poissons Œufs
Produits laitiers
Céréales et féculents
Fruits et légumes
Boissons

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après son ingestion, le repas est digéré pour que le corps dispose des nutriments dont il a besoin.

1.5 Légender le schéma de l'appareil digestif suivant en utilisant les termes ci-dessous :

Estomac, bouche, intestin grêle, œsophage, gros intestin, foie



Source : www.jeanvilarsciences.fr 15/11/2018

1.6 Relier les constituants alimentaires avec les nutriments assimilés après digestion.

Constituants alimentaires

Protéines •

Glucides •

Lipides •

Nutriments

• Acide gras

• Glucose

• Acide aminé

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 9/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Hygiène :

(6 points)

DOCUMENT 2 : Rappel de lots suspects

L'entreprise de transformation Vignasse et Donney demande aux acheteurs de certains lots de viandes et de steaks hachés vendus chez Leclerc, Auchan, Intermarché et Super U de les rapporter au lieu d'achat, ceux-ci étant porteurs de la bactérie *E. coli*.

[...]

La bactérie *E. coli* peut entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre.

« Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat », précise la société dans le communiqué.

Le communiqué rappelle que « la cuisson à cœur (c'est-à-dire la disparition de la couleur rosée) des viandes hachées et produits à base de steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination ».

Source : Article du journal Ouest-France, le 06/07/2017

2.1 Identifier les aliments contaminés par *E. coli* à l'aide du document 2.

- ▶
- ▶

2.2 Préciser la famille de micro-organismes à laquelle appartient *E. coli*.

- ▶

2.3 Relever trois symptômes possibles suite à la consommation de ces aliments.

- ▶
- ▶
- ▶

2.4 Indiquer le facteur physique qui permet la destruction d'*E. coli*.

- ▶

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 10/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Justifier la réponse à l'aide du document 2.

.....
.....
.....

2.6 Citer trois conditions favorables à la multiplication des micro-organismes.

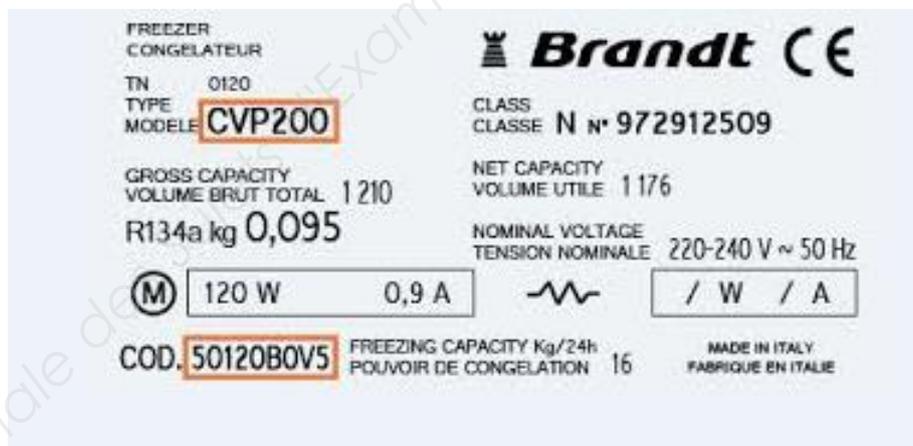
▶
▶
▶

3. Équipements professionnels :

(6 points)

Le boucher congèle le tendron de veau restant.

DOCUMENT 3 : Plaque signalétique du congélateur.



Source : www.evdep.com 15/11/2018

3.1 Lire la fiche signalétique (document 3) et reporter les informations dans le tableau ci-dessous.

Valeurs	Grandeurs électriques	Unités en toutes lettres
.....	Intensité
220-240
.....	Watt

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Citer trois risques électriques dûs au non respect des règles de sécurité.

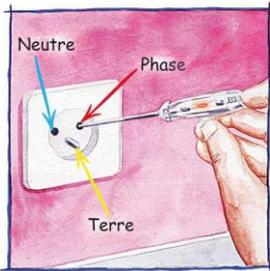
- ▶
- ▶
- ▶

3.3 En s'aidant des illustrations ci-dessous :

- ▶ Nommer les trois dispositifs de sécurité.
- ▶ Relier chaque dispositif de sécurité à son rôle.

Dispositifs de sécurité

Rôles du dispositif



(Source : terrevivante.org 17/01/2019)

▶

-
- Permet, par une simple pression, de couper immédiatement le courant.



(Source : www.leroymerlin.fr 15/11/2018)

▶

-
- Relie la carcasse métallique d'un appareil à la terre. Lorsqu'il y a faux contact, le courant est dévié vers la terre.



(Source : www.cdn.manomano.fr 15/11/2018)

▶

-
- Coupe automatiquement le courant lorsqu'il y a un court-circuit

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 12/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} PARTIE : Connaissance de l'entreprise (20 points)

Dossier 1 : Connaissance de l'entreprise

(6 points)

A l'aide de la fiche d'identité de l'entreprise page 2, répondre aux questions suivantes :

1.1 Relever la raison sociale de l'entreprise.

.....

1.2 Relever le siège social de l'entreprise.

.....

1.3 Relever la forme juridique de l'entreprise.

.....

1.4 Citer deux autres formes d'entreprises sans utiliser de sigles.

▶

▶

1.5 Définir les sigles :

▶ RCS :

▶ SARL :

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 13/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Dossier 2 : Initiation économique

(8 points)

L'approvisionnement des produits

Monsieur Jacques souhaite acquérir un nouveau hachoir électrique. Il effectue un appel d'offre et reçoit les propositions suivantes :

Document 1

1^{er} fournisseur
Société Cuisine Shop
Hachoir électrique n° 12 Référence Z42 Prix 1268,38 € HT <ul style="list-style-type: none">• 48 x 31 x 41 cm• 28 kg• 240 V / 750 W• Débit : 170 kg/h• Entièrement en inox 304• Livré avec un couteau et une grille Ø 3,5 mm• Facilité de nettoyage et démontage rapide• Plateau amovible de grande capacité Livraison gratuite sous 72 h Paiement à 30 jours

Document 2

2^{ème} fournisseur
Entreprise Manutan
Hachoir électrique 24 Réf 324 b PRIX 1385 € HT <ul style="list-style-type: none">• Bâti acier inoxydable• Démontage facile des composants• livré avec un couteau inox et 3 grilles• 600 W, débit 160kg/H Livraison gratuite Remise de 5 % Escompte de 5 % pour règlement comptant

Document 3

3^{ème} fournisseur
Entreprise Gastro-Groupe
Hachoir à viande réfrigéré + reconstitueur intégré Référence AR 23 Prix 2020,00 € HT État : Nouveau produit. Conseillé pour laboratoire et magasin <ul style="list-style-type: none">• Portionneur de steak.• Travail en vrac sans démontage du portionneur.• Groupe froid assurant le maintien de la température de la viande.• La chaîne du froid est respectée.• Débit de travail de 300KG à 450 kg/H.• Corps de hachage entièrement démontable Livraison sous 15 jours, 25 €. Remise 10 %.

CAP BOUCHER	Session 2019	1906-CAP BOUCH EP1	SUJET
Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2 heures	Coef. : 4	Page : 14/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.1 Compléter le tableau et choisir le fournisseur à partir des **documents 1,2 et 3**.

	Cuisine Shop	Manutan	Gastro-Groupe
Prix unitaire HT			
Taux de Remise			
Montant de la remise			
Net commercial HT			
Taux escompte			
Montant escompte			
Montant HT			
Frais de livraison			
Total HT			
Délai de règlement			
Délai de livraison			

2.2 Effectuer et justifier le choix du fournisseur.

.....

.....

.....

Dossier 3 : Initiation juridique et sociale

(6 points)

Les institutions politiques

3.1 Relier d'un trait les institutions politiques aux pouvoirs qu'elles exercent.

- | | |
|----------------|--|
| Président ● | ● Vote les lois |
| Gouvernement ● | ● Promulgue les lois |
| Parlement ● | ● Détermine et conduit la politique de la nation |
| | ● Nomme le 1 ^{er} ministre |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2 Compléter le tableau suivant :

	Durée du mandat	Suffrage universel direct ou indirect
Président		
Députés		
Sénateur		
Maires		
Conseillers régionaux		