

# CAP BOUCHER

## Epreuve EP1- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

1 <sup>ère</sup> partie : Approvisionnement, réception, stockage	Page 2/6 à 4/6
2 <sup>ème</sup> partie : Technologie	Page 5/6 à 6/6
3 <sup>ème</sup> partie : Science appliquées	Page 1/4 à 4/4
4 <sup>ème</sup> partie : Connaissance de l'entreprise	Page 1/5 à 5/5
<u>NOTE</u>	

CAP BOUCHER Session 2009	N° d'anonymat
Epreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	

<b>Sujet</b>	<b>Session 2009</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP BOUCHER			
Intitulé de EP1 → Approvisionnement, organisation et environnement professionnel		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée totale de l'épreuve : 2 h 00	Coefficient 4	
Date de naissance : .....			

# CAP BOUCHER

## Epreuve EP1- Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

*Ce dossier doit être remis dans son intégralité à la fin de l'épreuve*

CRDP LORRAINE

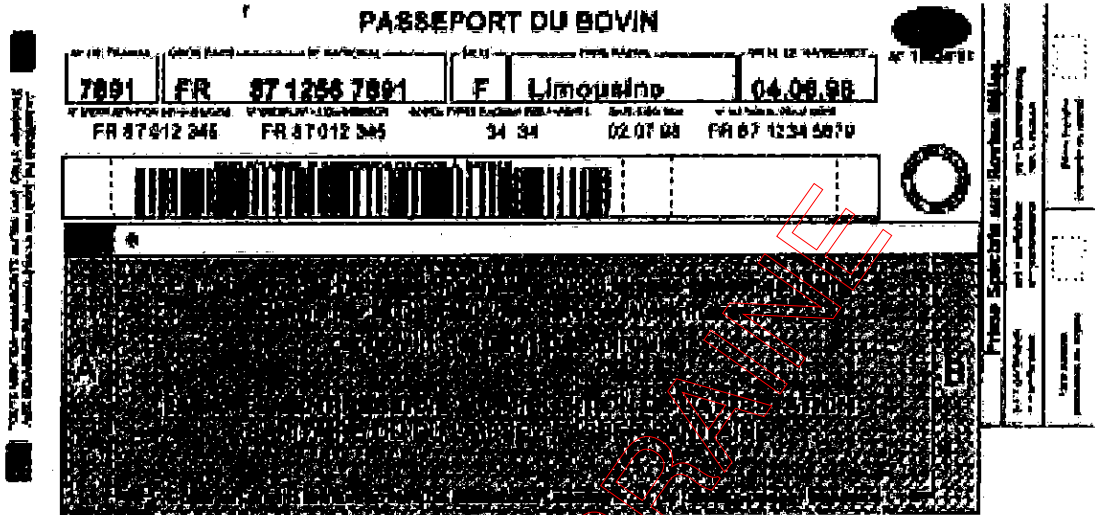
CAP BOUCHER Session 2009	N° d'anonymat
Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Feuille 1 / 6

✂

<b>Sujet</b>	<b>Session 2009</b>	N° d'anonymat :	
Examen et spécialité : CAP BOUCHER			
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Approvisionnement, organisation et environnement professionnel 1 <sup>ère</sup> partie : Approvisionnement, réception, stockage 2 <sup>ème</sup> partie : Technologie		Facultatif : date et heure	
Nom et prénom : .....	Durée totale de l'épreuve : 2 h 00	Coefficient 4	Feuille 1 / 6
Date de naissance : .....			

# 1<sup>ère</sup> partie : APPROVISIONNEMENT et STOCKAGE

1 - A partir du passeport bovin ci-dessous, retrouver les informations d'identification de l'animal.



<i>Rubriques d'identification</i>	<i>Identification de l'animal</i>

✂

2 - Dans la démarche HACCP, on parle de T A C T. Décoder chaque lettre :

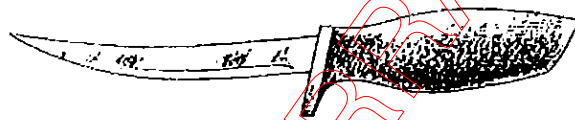
T :

A :

C :

T :

3 – La mise en place du poste de contrôle des approvisionnements nécessite l'utilisation de petits matériels. Situer les différentes parties du couteau.



CRDP LORRAINE

CAP BOUCHER

Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> parties

Feuille 3 / 6

✂

.....

4 – À l'aide d'une flèche, relier les produits cités et les températures légales correspondantes à la réception.

<i>Produits</i>		<i>Températures</i>
ONGLET SOUS VIDE		+4°C
ART8		-18°C
TRANCHE SEMI PAREE		-25°C
RIS VEAU SURGELE		+7°C
PAN DE VEAU		+10°C
CULOTTE AGNEAU		0°C
FOIE VEAU FRAIS		+3°C
COTE PORC SURGELEE		+15°C
BAVETTE SOUS VIDE		+10°C
AV5		

CRDP LORRAINE

✂

---

## 2<sup>ème</sup> partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- 1) L'abattage des gros bovins nécessite un grand nombre de préparations.  
Replacer dans l'ordre les opérations ci-dessous :

<i>Opérations</i>	<i>Reclassement chronologique</i>
pesée	
émoussage	
démédullation	
saignée	
parfente	
éviscération	
anesthésie	
bouverie	
fente	
ressuage	
estampillage	
découpe	

### 2) La production animale

- a) Citer 3 types de production bovine  
b) Pour chaque type donné, citer 2 races bovines

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

CAP BOUCHER

Épreuve : EP1 - Approvisionnement, organisation et environnement professionnel - 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> parties

Feuille 5 / 6



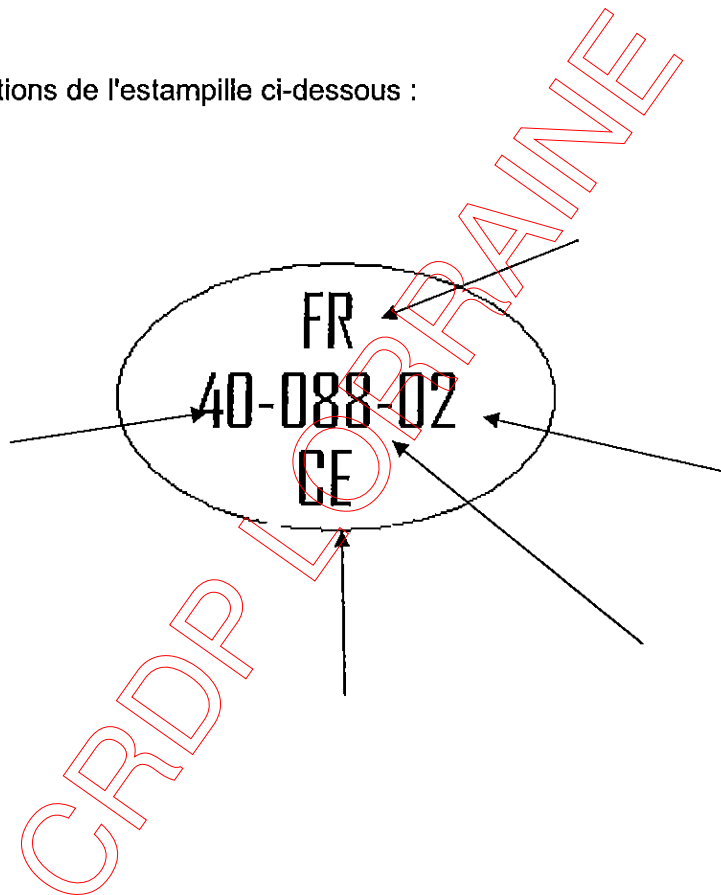
.....

3) Le classement des carcasses  
 Décoder les classifications suivantes :

<i>classification</i>	<i>catégorie</i>	<i>conformation</i>	<i>Etat engraissement</i>
<b>C U 2</b>			

<i>2 E 1</i>	<i>couleur</i>	<i>conformation</i>	<i>Etat engraissement</i>

4) Le contrôle sanitaire  
 Décoder les informations de l'estampille ci-dessous :



✂

---