

## CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 – Approvisionnement, organisation, environnement professionnel

3<sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées

### HYGIENE : 8,5 Pts

1. Le service vétérinaire est venu réaliser des prélèvements à la boucherie Tendre et persillée, SARL 32 rue Cerise à Limoges, sur différents matériels:

- plans de travail
- couteaux
- planches à découper.

Quelques jours plus tard, le responsable de la boucherie reçoit les résultats de cette analyse dont voici le compte-rendu:

Échantillon prélevé sur <b>une planche à découper</b> date et heure: le 18/11/08 à 14 heures lieu: dans le laboratoire de boucherie		
Recherche	Résultats	Critères
coliformes fécaux	560/g	< 10/g
salmonelle	Absence	Absence
staphylocoques dorés	1000/g	< 100/g
coliformes à 30° C	200/g	< 1000/g
<b>CONCLUSION : NON SATISFAISANT</b>		

1. Après lecture du compte rendu d'analyse ci-dessus ,

1.1 Indiquer la famille à laquelle appartiennent les micro-organismes recherchés.

CAP BOUCHER

Epreuve : EP1 – approvisionnement, organisation et environnement professionnel  
(Sciences appliquées)

Page 1/4

Ne rien inscrire dans cette partie

1.2. Le résultat est « non satisfaisant », justifier cette conclusion.

-

-

1.3 Indiquer le principal risque encouru par les consommateurs.

1.4 Compléter le tableau ci-dessous en proposant une origine possible liée au contexte professionnel de ces micro-organismes.

POINTS CLEFS	ORIGINE POSSIBLE
Matières premières	
Main d'oeuvre	
Matériel	
Milieu	
Méthode	

1.5 Proposer trois mesures préventives pour que le prochain prélèvement sur la planche à découper soit satisfaisant.

-

-

-

<b>CAP BOUCHER</b>	Page 2/4
Epreuve : EP1 – approvisionnement, organisation et environnement professionnel (Sciences appliquées)	

Ne rien inscrire dans cette partie

**ALIMENTATION : 7 Pts**

2. Un client vient à la boucherie acheter un tournedos.

Informations nutritionnelles pour 100g de tournedos

Constituants	Quantités	Constituants énergétiques
Protides	20g	
Vitamine C	1 mg	
Lipides	9g	
Vitamine B1	0,13 mg	
Glucides	0g	
Calcium	10 mg	
Sodium	70 mg	
Fer	3 mg	

2.1 Cocher dans le tableau ci-dessus les constituants alimentaires énergétiques .

2.2. La viande contient du fer, indiquer son rôle dans l'organisme.

2.3. De retour chez lui, le client fait griller son tournedos ; il en apprécie l'odeur agréable qui s'en dégage.

Compléter le tableau ci-dessous : indiquer le nom des sens manquants et relier chaque sens à la qualité organoleptique correspondante.

SENS
- Odorat
-
-
-
-

QUALITES ORGANOLEPTIQUES
▪ Couleur du tournedos
▪ Saveur salée du tournedos
▪ Moelleux et jutosité du tournedos
▪ Crépitement du tournedos sur le grill
▪ Odeur du tournedos grillé

.....

Ne rien inscrire dans cette partie
------------------------------------

**EQUIPEMENT : 4,5 Pts**

3. Pour griller son tournedos, il utilise une plaque à induction dont les caractéristiques figurent sur la fiche signalétique ci-dessous :

<p style="text-align: center;"><b>Plaque à induction</b> puissance totale = 10 kW 380 V      50Hz      + terre  intensité = 26 A</p>
--

3.1 Compléter le tableau ci-dessous à partir de la fiche signalétique ci-dessus.

Grandeurs	Unités
- Puissance	-
- Intensité	-
-	- volt
-	- hertz

3.2 Le pictogramme ci-dessous figure sur l'appareil, donner sa signification.



3.3 Citer un autre dispositif de sécurité indispensable sur un appareil électrique.

3.4 Pour protéger son installation électrique, l'utilisateur dispose d'un disjoncteur différentiel ; préciser son rôle.

**CAP BOUCHER**

Epreuve : EP1 – approvisionnement, organisation et environnement professionnel  
(Sciences appliquées)

Page 4/4

Ne rien inscrire dans cette partie