

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)	
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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

CAP BOUCHER
EPREUVE EP1 :
APPROVISIONNEMENT, ORGANISATION &
ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL
SESSION 2023
SUJET
DUREE : 02H00 – COEFFICIENT : 4

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 la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 1 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Mise en situation professionnelle



2021, ROUTE DES ARTS DE LA TABLE, 06000 CANNES
TEL: 04.93.90.43.53 / EMAIL: BOUDELEC@VIANDE.FR
E.U.R.L AU CAPITAL DE: 15 000 € RCS CANNES B 049 390 435 :

Monsieur Durand dirige l'EURL « Boucherie de l'école » située en centre-ville Cannois, Alpes Maritimes (06).

Cela fait 5 ans qu'il a repris le bail commercial, après le départ en retraite de l'ancien propriétaire.

Monsieur Durand est le gérant, son épouse et vous-même êtes salariés.

La « Boucherie de l'école » propose à ses clients : des viandes, des spécialités maison, des volailles et de la charcuterie de qualité supérieure.

Les marchandises sont travaillées dans le respect des traditions artisanales et des savoir-faire. Monsieur Durand favorise des circuits courts d'approvisionnement : de l'éleveur au consommateur en maîtrisant ainsi la traçabilité des viandes.

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 2 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1^{ère} PARTIE : APPROVISIONNEMENT, RECEPTION, STOCKAGE

/20 points

A la veille du week-end de Pâques, un camion de livraison réfrigéré vous dépose la commande passée en début de semaine et le livreur vous remet le bon de livraison (annexe 2). Votre chef et vous-même devez assurer la réception des marchandises. Vous avez en votre possession le bon de commande correspondant (annexe 1).

Annexe 1 : Bon de commande

Fournisseur PACA Viandes Z.I Méditerranée 06 000 CANNES	Date: 05 Avril 2023																												
Destinataire E.U.R.L. Bie de l'école	Bon de commande N°0422																												
Client N° 37	Lieu de livraison 2022, Route des Arts de la Table 06000 CANNES. Tel: 04.93.90.43.53																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Désignation du produit</th> <th style="width: 30%;">Poids/quantité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ART 8 / C / E / 2 Normande</td><td>1</td></tr> <tr><td>AV5 Capa C/E/2 Normande</td><td>1</td></tr> <tr><td>1/2 Veau 2 / R / 3 Limousin</td><td>1</td></tr> <tr><td>Agneaux U / 2 "Préalpes"</td><td>6</td></tr> <tr><td>1/2 Porc Fermier "large white"</td><td>1</td></tr> <tr><td>Fressures d'Agneaux</td><td>6</td></tr> <tr><td>Poulets fermiers effilés label</td><td>30</td></tr> <tr><td>Bardes</td><td>1 Pqt</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Désignation du produit	Poids/quantité	ART 8 / C / E / 2 Normande	1	AV5 Capa C/E/2 Normande	1	1/2 Veau 2 / R / 3 Limousin	1	Agneaux U / 2 "Préalpes"	6	1/2 Porc Fermier "large white"	1	Fressures d'Agneaux	6	Poulets fermiers effilés label	30	Bardes	1 Pqt										
Désignation du produit	Poids/quantité																												
ART 8 / C / E / 2 Normande	1																												
AV5 Capa C/E/2 Normande	1																												
1/2 Veau 2 / R / 3 Limousin	1																												
Agneaux U / 2 "Préalpes"	6																												
1/2 Porc Fermier "large white"	1																												
Fressures d'Agneaux	6																												
Poulets fermiers effilés label	30																												
Bardes	1 Pqt																												
Date de livraison 12 Avril 2023	Signature X																												

Annexe 2 : Bon de livraison

Fournisseur PACA Viandes Z.I Méditerranée 06 000 CANNES	Date: 12 Avril 2023 Heure: 08 h 45																																										
Destinataire E.U.R.L. Bie de l'école	Bon de Livraison N°130422 Commande N° 0422																																										
Client N° 37	Lieu de livraison: 2022, Route des Arts de la Table 06000 CANNES. Tel: 04.93.90.43.53																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Désignation du produit</th> <th style="width: 15%;">Poids/quantité</th> <th style="width: 15%;">Conformité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>ART 8 / C / E / 2 Normande</td><td>1 145 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>AV5 Capa C/E/2 Normande</td><td>1 135 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>1/2 Veau 2 / R / 3 Limousin</td><td>1 108 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>Agneaux U / 2 "Préalpes"</td><td>6 117 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>1/2 Porc Fermier "large white"</td><td>1 92 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>Fressures d'Agneaux</td><td>6 12 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>Poulets fermiers effilés label</td><td>30 59 kg</td><td> </td></tr> <tr><td>Bardes LOT: 040806400</td><td>1 P 8 kg</td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Désignation du produit	Poids/quantité	Conformité	ART 8 / C / E / 2 Normande	1 145 kg		AV5 Capa C/E/2 Normande	1 135 kg		1/2 Veau 2 / R / 3 Limousin	1 108 kg		Agneaux U / 2 "Préalpes"	6 117 kg		1/2 Porc Fermier "large white"	1 92 kg		Fressures d'Agneaux	6 12 kg		Poulets fermiers effilés label	30 59 kg		Bardes LOT: 040806400	1 P 8 kg																
Désignation du produit	Poids/quantité	Conformité																																									
ART 8 / C / E / 2 Normande	1 145 kg																																										
AV5 Capa C/E/2 Normande	1 135 kg																																										
1/2 Veau 2 / R / 3 Limousin	1 108 kg																																										
Agneaux U / 2 "Préalpes"	6 117 kg																																										
1/2 Porc Fermier "large white"	1 92 kg																																										
Fressures d'Agneaux	6 12 kg																																										
Poulets fermiers effilés label	30 59 kg																																										
Bardes LOT: 040806400	1 P 8 kg																																										
Observations/réserves:																																											
Date de livraison 12 Avril 2023	Signature X																																										

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 3 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1. **Relever** deux races de bovins sur le bon de livraison et préciser leur aptitude.

Race	Aptitude
.....
.....

2. **Citer** quatre contrôles à effectuer lors de la réception de la marchandise.

-
-
-
-

3. **Cocher** dans les trois dernières colonnes du tableau suivant, le mode de stockage approprié à la marchandise (rail, étagère ou bac alimentaire).

Produit / désignation	Quantité	Kilo	Rail	Bac	Etagère
ART 8 / C / E / 2 Normande	1	145 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AV 5 CAPA C / E / 2 Normande	1	135 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
½ VEAU 2 / R / 3 Limousin	1	108 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AGNEAUX U / 2 Préalpes	6	117 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
½ PORC FERMIER Large White	1	92 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FRESSURES D'AGNEAUX	6	12 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
POULETS FERMIERS LABEL EFFILÉS	30	59 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BARDES COLIS	1	8 kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 4 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. **Préciser** dans le tableau, les températures maximales autorisées à la livraison.

Produit / désignation	Quantité	Kilo	Température maximale
½ VEAU 2 / R / 3 « LIMOUSIN »	1	108 kg
FRESSURES D'AGNEAUX	6	12 kg
POULETS FERMIERS LABEL EFFILES	30	59 kg
BARDES COLIS	1	8 kg

Après réception du demi-veau, vous devez contrôler l'étiquette accrochée à la carcasse. Un accord commercial avec le fournisseur est basé uniquement sur la livraison des veaux classés V2R3.

5. **Donner** la signification de ce sigle.

V
2
R
3

6. **Indiquer** deux instruments de mesure à utiliser lors du contrôle de la réception.

-
-

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 5 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

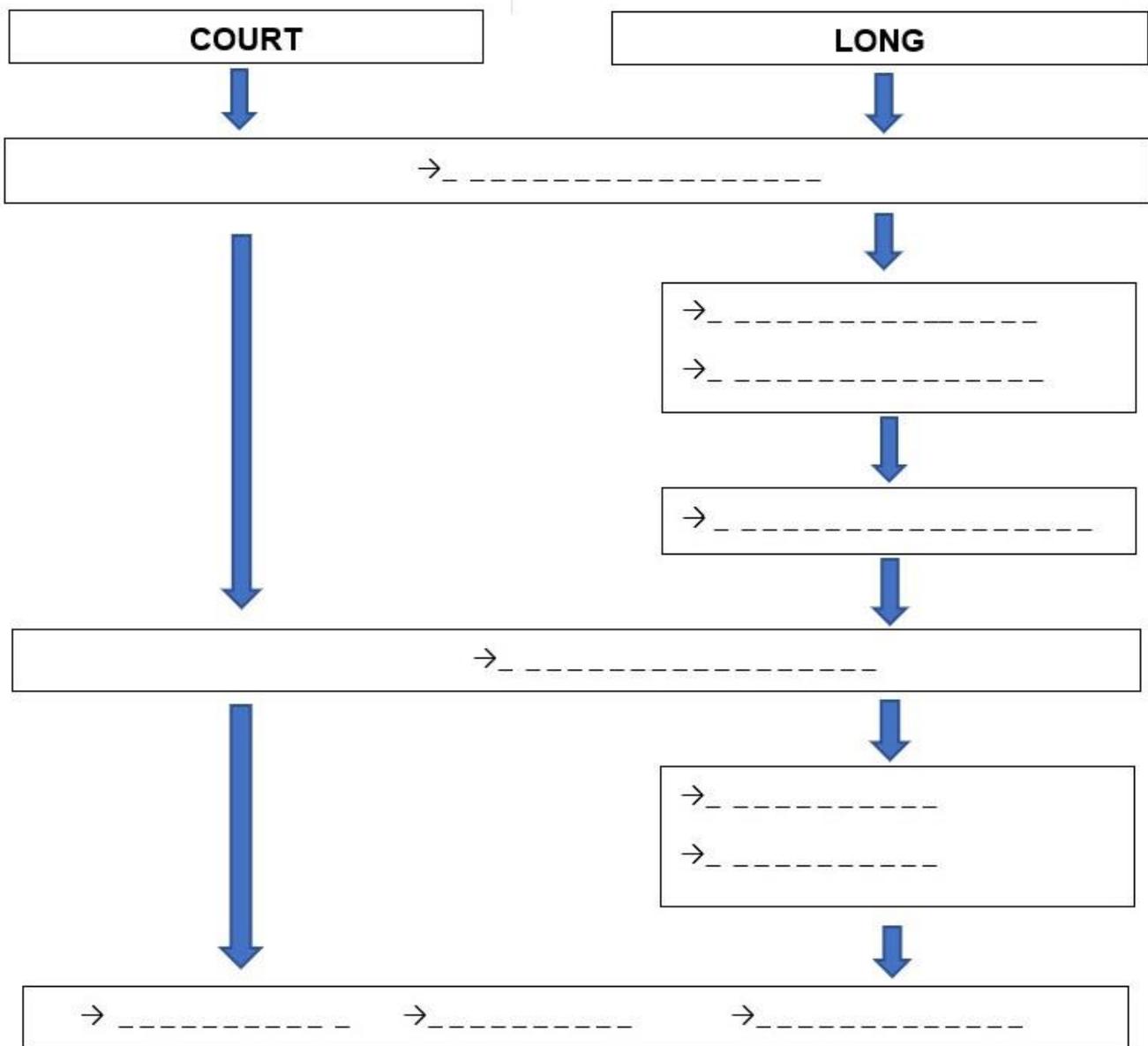
2^{ème} PARTIE : TECHNOLOGIE

/20 points

1- **Replacer** dans le schéma ci-dessous, les acteurs de la filière viande qui rentrent en jeu dans le circuit d’approvisionnement, en vous aidant de la liste suivante.

Collectivité - MIN - Marché aux bestiaux – Artisan boucher – Chevillard – Atelier de découpe – Eleveurs – Collectivité – GMS – Foire – Abattoirs.

CIRCUITS D’APPROVISIONNEMENT



CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 6 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2- **Nommer** les différents morceaux qui composent la colonne vertébrale du bovin par zone.

Anatomie osseuse	Nom du morceau à la coupe de détail
Les 7 vertèbres cervicales	-----
Les 5 premières vertèbres dorsales	-----
De la 6 ^{ème} à la 10 ^{ème} vertèbre dorsale	-----
Les 3 vertèbres dorsales et les 6 lombaires	-----
Les 5 vertèbres sacrées	-----
15 à 20 vertèbres caudales / coccygiennes	-----

3- **Citer** dix phases d'abattage traditionnel des gros bovins.

-----	-----
-----	-----
-----	-----
-----	-----
-----	-----

4- **Citer** deux raisons d'une saisie partielle d'une carcasse de gros bovin.

-
-

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 7 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5- **Citer** deux raisons de la saisie totale d'une carcasse de gros bovin.

-
-

6- **Citer** trois règles de la réglementation concernant la commercialisation des steaks hachés.

-
-
-

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 8 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES

/20 points

Vous travaillez en autonomie dans le laboratoire de la « Boucherie de l'école ». Vous devez aider le cuisinier qui réalise les plats préparés à base de morceaux désossés et épluchés. Monsieur Durand vous demande de préparer la viande nécessaire pour les farcis et le hachis Parmentier. Vous allez commencer par hacher la viande de bœuf.

1. ALIMENTATION

Document 1 : Tableau comparatif des valeurs énergétiques des viandes

Espèce / Valeur	Lapin	Poulet	Porc	Boeuf	Agneau	Veau
Lipides totaux (g)	5,55	15,97	14,95	10,43	16,15	6,77
Calories (kCal)	136	222	216	185	223	144
Protéines (g)	20,05	18,33	18,95	20,71	18,04	19,35
Cholestérol (mg)	57	77	67	55	71	82
Oméga 3 (g)	0,32	0,200	---	0,030	0,290	0,040
Phosphore (mg)	213	132	200	176	170	203
Calcium (mg)	13	12	19	8	10	15
Sodium (mg)	41	73	55	63	45	82
Sélénium (µg)	23,7	15,5	28,4	18,8	3,5	8,4
Vitamine B12 (µg)	7,16	0,32	0,66	2,16	2,53	1,34
Fer (mg)	1,57	0,95	0,86	1,97	1,49	0,83

Source : chefandco.ca

A partir de vos connaissances et du document 1.

1.1 **Relever** trois éléments minéraux présents dans la viande de bœuf.

-
-
-

1.2 **Nommer** le constituant alimentaire majoritaire de la viande de bœuf.

.....

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 9 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 **Donner** son rôle dans l'organisme.

.....

.....

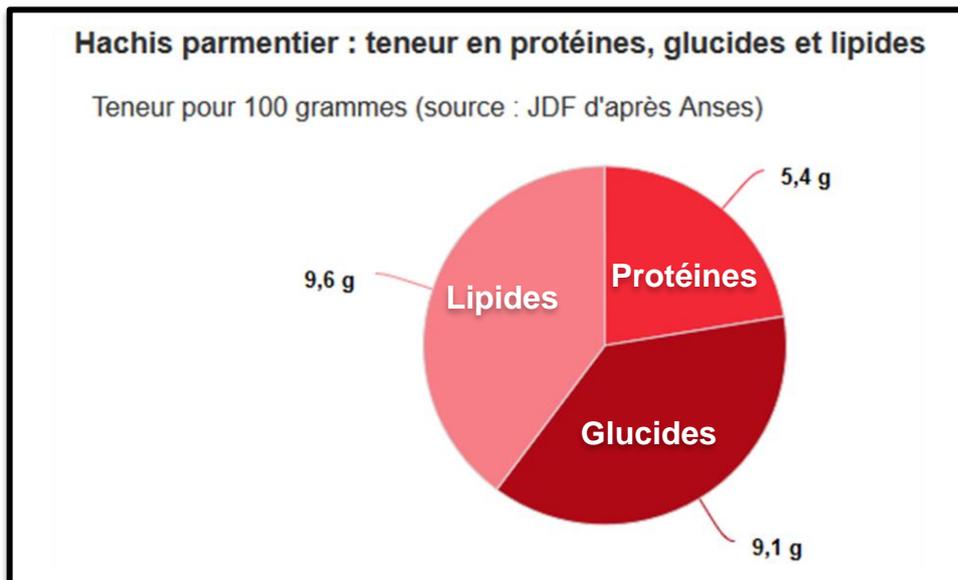
.....

1.4 **Nommer** un exemple de protéines de la viande.

.....

Voici la composition nutritionnelle d'un hachis Parmentier

Document 2 : Répartition des constituants alimentaires d'un hachis Parmentier



Document 3 : Valeurs énergétiques des constituants alimentaires

Glucides	17 kJ/g
Lipides	38 kJ/g
Protides	17 kJ/g

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 10 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A l'aide des documents 2 et 3.

1.5 **Calculer** l'apport énergétique pour 300 g de ce plat préparé en complétant le tableau suivant.

Constituants alimentaires	Valeur énergétique pour 100 g	Valeur énergétique pour 300 g
Protéines
Glucides
Lipides
Valeur énergétique pour 300 g de hachis Parmentier soit une portion individuelle.	

2. HYGIENE

Monsieur Durand vous met en garde sur les mesures d'hygiène strictes, applicables lors des opérations de hachage et sur une possible contamination de la préparation par E. Coli.

2.1 **Citer** quatre règles d'hygiène à respecter dans un laboratoire de boucherie.

-
-
-
-

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 11 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

E. Coli est un micro-organisme pathogène.

2.2 **Expliquer** le terme « pathogène ».

.....

.....

.....

.....

2.3 **Indiquer** trois conditions favorables à la multiplication des bactéries.

-
-
-

E. Coli provoque des T.I.A.C. ou toxi-infections alimentaires collectives

2.4 **Citer** trois principaux symptômes d'une T.I.A.C.

-
-
-

2.5 **Nommer** deux autres micro-organismes à l'origine de TIAC.

-
-

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 12 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. EQUIPEMENTS

Document 4 : Plaque signalétique d'un hachoir électrique



3.1 **Extraire** de la plaque signalétique du document 4 les informations électriques en complétant le tableau suivant.

Valeurs	Grandeurs électriques	Unités en toutes lettres
50	Hertz
240
750	Puissance

3.2 **Indiquer** deux dommages matériels et un dommage sur l'opérateur (atteinte à la santé) causés par le non-respect des règles de sécurité lors de l'utilisation du hachoir électrique.

-
-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.3 **Retrouver** le rôle de chaque élément de sécurité en reliant les propositions entre elles.

- | | | |
|---------------------------------------|---|---|
| Un disjoncteur permet de | • | • Couper immédiatement le courant par une simple pression. |
| Une prise de terre permet de | • | • Couper automatiquement le courant lorsqu'il y a court-circuit. |
| Un bouton d'arrêt d'urgence permet de | • | • Relier la carcasse métallique à la terre, lorsqu'il y a faux contact, le courant est dévié vers la terre. |

3.4 **Justifier** l'utilisation d'équipement portant la norme « CE » sur leur plaque signalétique.

.....

.....

.....

.....

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 14 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4^{ème} PARTIE : Connaissance de l'entreprise

/ 20 pts

1- INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

A partir de la fiche d'identité de l'entreprise (page 2), répondez aux questions ci-dessous.

1.1 **Indiquer** la dénomination sociale de cette entreprise.

.....

1.2 **Citer** la forme juridique de cette entreprise.

.....

1.3 **Donner** la signification du sigle correspondant à la forme juridique.

.....

M. Durand envisage de créer une SARL.

1.4 **Citer** la condition indispensable à remplir.

.....

1.5 **Indiquer** l'effectif de la « Boucherie de l'école ».

.....

1.6 **Cocher** la bonne réponse : « Boucherie de l'école » est une :

- Très petite entreprise
- Une petite entreprise
- Une entreprise moyenne
- Une grande entreprise

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 15 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2- INITIATION A LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET ELEMENTS COMPTABLES

Pour vous familiariser avec les opérations comptables, Monsieur Durand vous charge aujourd'hui d'étudier le document ci-dessous.

Boucherie de l'école Route des arts de la table 06400 Cannes	BON DE LIVRAISON N°115		
Date 23 avril 2023 Bon de commande N°161 Règlement 30 jours fin de mois	Le Grain de Poivre 3 Rue Maréchal JOFFRE 06400 Cannes		
Référence	Désignation	Quantité	PU HT
Fil mig	Filet Mignon pièce	8	11,50
Cui Pou.	Cuisse de Poulet kg	15	12,60
Cot Agn.	Côtelette Agneau kg	6	22,80
OBSERVATIONS :			

2.1 Nommer le client.

.....

.....

2.2 Nommer le fournisseur.

.....

.....

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 16 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3 **Citer** deux modes de règlement.

-
-

La facture a été transmise le 23 avril 2023, lors de la livraison.

2.4 **Déterminer** la date de règlement de cette facture.

.....

3- INITIATION ECONOMIQUE

Monsieur Durand souhaite proposer un nouveau produit à sa clientèle : « La terrine de joue de bœuf ».

Conditionnement : terrine pour 6 personnes.

Ingrédients : 1 joue de bœuf (600 g), 1 bouquet garni, 1 oignon, 1 carotte, 6 clous de girofle, 1 poignée de gros sel.

Le coût des matières premières :

- Joue de bœuf de 600 g : 10,75 €
- Carotte : 0,05 €
- Oignon : 0,10 €
- Clou de girofle : 0,03 € les 6
- Bouquet garni : 0,50 €
- Sel : PM

3.1 **Calculer** le coût matière d'une terrine.

.....
.....

Sachant que les charges de fabrication et de conditionnement s'élèvent à 1,75 €.

3.2 **Calculer** le coût de revient de la terrine de joue de bœuf.

.....
.....

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 17 sur 18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Durand souhaite faire une marge de 5 €.

3.3 **Déterminer** le prix de vente hors taxes.

.....

3.4 **Déterminer** le prix de vente TTC (taux de TVA : 5,5 %). Arrondir à l'euro supérieur.

.....

.....

3.5 **Donner** la signification du sigle « T. V. A. ».

.....

3.6 **Cocher** la bonne réponse.

La TVA est un impôt direct indirect

3.7 **Nommer** l'agent économique qui supporte la TVA.

.....

CAP BOUCHER	2306-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2023
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 18 sur 18