

à titre indicatif

Annexe 1

Epreuve : EP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

Epreuve ponctuelle

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

SUJET 0

1^{ère} partie : Réception, contrôle, stockage des marchandises (20 points)

A l'aide du bon de livraison en annexe n° 1, répondez aux questions suivantes :

1 – Enumérer les principaux contrôles à effectuer lors de la livraison des carcasses ? 6 points

.....
.....

2 – Indiquer la date de la livraison et le numéro du bon ? 2 points

.....
.....

3 – Que signifie le sigle D.A.B. et indiquer le numéro de lot pour le veau fermier ? 5 points

.....
.....

4 – Indiquer le nom de la ville où se situe l'abattoir du fournisseur ? 2 points

.....
.....

5 – Citer les précautions à prendre lors du rangement des marchandises 5 points

.....
.....

Total 1^{ère} partie : /20 points

2ème partie : Technologie, Sciences appliquées, CEEES

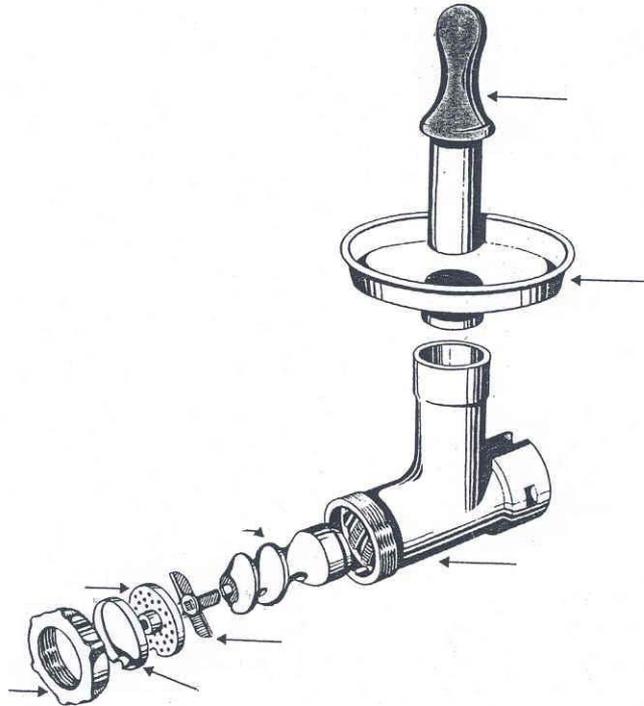
(60 points)

TECHNOLOGIE (20 points)

à titre indicatif

**1 – Description d’une machine à hacher :
(Compléter le schéma ci dessous)**

2 points



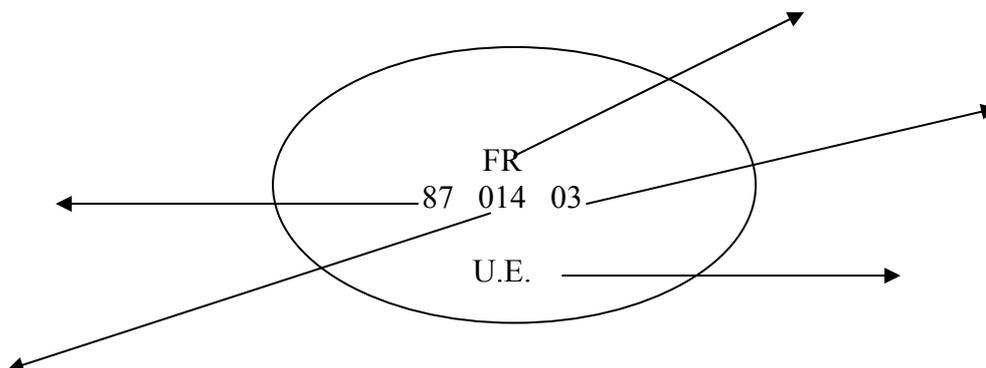
2 – Combien de fois par jour, cette machine à hacher doit-elle être nettoyée ?

2 points

3 – L’estampillage :

2,5 points

Compléter le schéma ci-dessous de l’estampille communautaire tirée de l’annexe n°1



4 - Compléter le tableau ci-dessous en citant le nom des morceaux correspondants à chaque espèces par rapport à ceux indiqués ? 5,5 points

à titre indicatif

BŒUF	VEAU	AGNEAU	PORC
	QUASI		
CUISSE			
		SOURIS	

5 – Citer les noms du principal support osseux correspondant aux morceaux suivants ? 4 points

BŒUF	Faux-filet		Jarret avant	
VEAU	Carré de côtes		Jarret arrière	
AGNEAU	Epaule		Selle	
PORC	Palette		Echine	

6– Indiquer par une croix la correspondance des morceaux avec leur utilisation culinaire ? 4 points

Morceaux de viande/plats cuisinés	Tournedos Rossini	Blanquette	Pot au feu	Navarin
Jarret de bœuf				
Poitrine de veau				
Filet de boeuf				

Epaule d'agneau			
-----------------	--	--	--

à titre indicatif

2^{ème} Partie – Sous-total Technologie

/20 Points

SCIENCES APPLIQUEES (20 points)

Après avoir lu et observé le document ci-dessous, répondez aux questions suivantes :



1. Donner la signification des lettres : **3 points**

- D..... L..... C.....

2. Indiquer la DLC de ce produit : **2 points**

-

3. Citer les deux modes de conservation utilisés pour préserver les qualités hygiéniques de ce produit : **2 points**

-
-

à titre indicatif

4. Indiquer l'influence de ces modes de conservation sur la reproduction des microorganismes. **2 points**

-
-
-

5. Voici la composition moyenne de 100 g de viande hachée (100 g de la partie comestible renferment les constituants alimentaires suivants) :

aliment	Protides en g	Lipides en g	Glucides en g	Eau en g	Na en mg	Ca en mg	Fe en mg	Cu en mg	Vit A en mg	Vit D en mg	Vit C en mg	Vit B ₁ en mg
Hachés de boeuf	20.4	4.9	0	72	70	6	3.7	0.1	0	0,01	0	0,07

5.1. Citer les trois constituants alimentaires énergétiques. **3 points**

-
-
-

5.2. Classer les vitamines figurant dans la composition, dans le tableau ci-dessous. **1 point**

Vitamines hydrosolubles	Vitamines liposolubles

5.3. Indiquer le groupe d'aliment auquel appartiennent les steaks hachés : **1 point**

-

5.4 Indiquer le constituant principal de ce groupe d'aliment : **1 point**

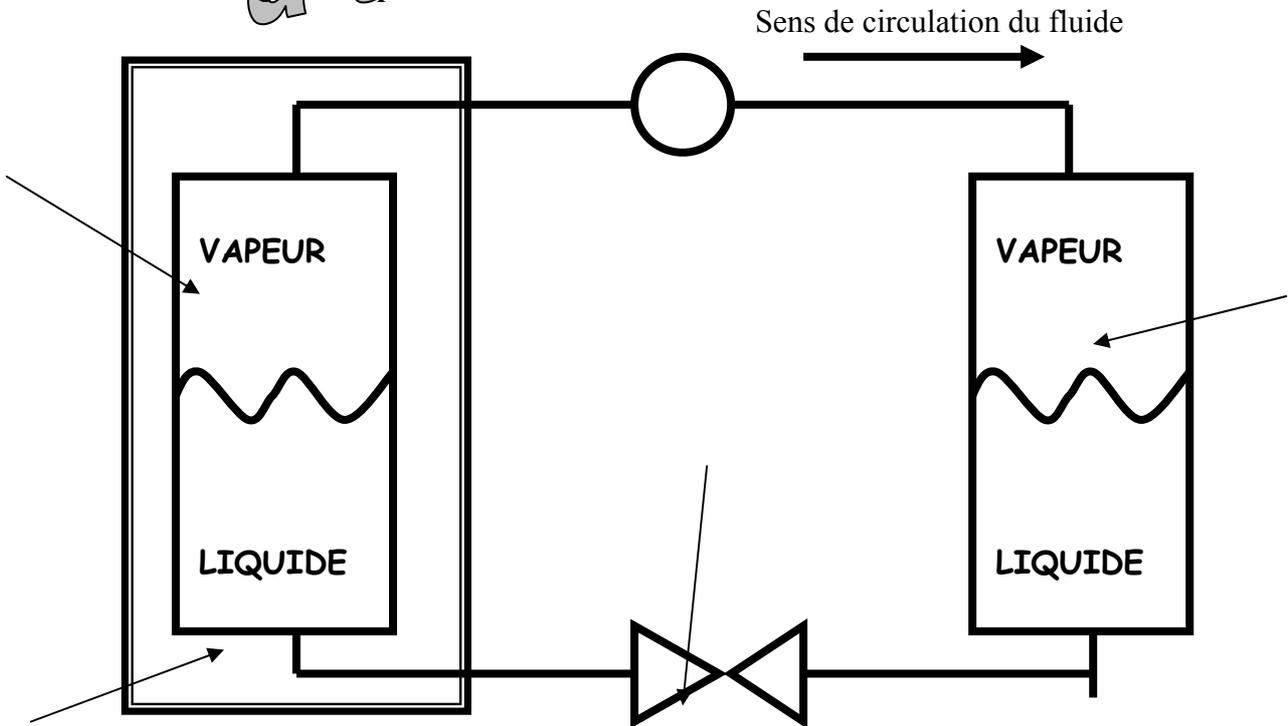
-

5.5 La viande hachée est riche en oligoéléments, citer un oligoélément et indiquer son rôle dans l'organisme : **2 points**

-
-
-

à titre indicatif

6. Les steaks hachés sont stockés au réfrigérateur par le client : annoter le schéma ci-dessous à l'aide des mots de la liste suivante : évaporateur, condenseur, compresseur, détendeur, enceinte réfrigérée : **3 points**



2^{ème} Partie – Sous-total Sciences appliquées /20 Points

CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE, DE SON ENVIRONNEMENT, ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL (20 points)

1 – D'après le bon de livraison en annexe n°1, répondez aux questions suivantes :

1.1 – Indiquez la raison sociale de ce fournisseur ? 2 points

1.2 - Donner la forme juridique de son entreprise ? 2 points

1.3 - Où se situe le siège social de l'entreprise ?

2 points

à titre indicatif

1.4 – Indiquer la signification du sigle S.A.R.L. ?

2 points

1.5 – Indiquer la signification du sigle R. C. S. ?

2 points

2 - Voici le bilan de l'entreprise BARREAU, après un an d'activité, sous sa forme simplifiée au 31 décembre N :

à titre indicatif

BILAN ENTREPRISE BARREAU :

ACTIF	EXERCICE N	PASSIF	EXERCICE N
Actif immobilisé : <ul style="list-style-type: none"> • Terrains 8 000 • Constructions 40 000 • Matériel et outillage 18 000 • Matériel transport 5 000 • Matériel bureau 4 500 		Capitaux propres <ul style="list-style-type: none"> • Capital 12 500 • Réserves 7 900 • Résultats (bénéfice ou perte) 	
Actif circulant : <ul style="list-style-type: none"> • Stocks 12 000 • Disponibilités 11 900 		Dettes : <ul style="list-style-type: none"> • Emprunts 8 500 • Fournisseurs 10 500 	
TOTAL	99 400	TOTAL	99 400

2.1 – Compléter la donnée manquante du bilan. 2 points

2.2. – Que représente pour l'entreprise BARREAU :

- l'actif du bilan : 2 points

- le passif du bilan : 2 points

2.3 – Que représente le poste « Disponibilités » du bilan ? 2 points

2.4 – Le résultat est-il un bénéfice ou une perte ? 2 points
(justifiez votre réponse)

2^{ème} partie : Sous-total « C.E.E.J.S. » /20 points



SOBELIA
SARL au Capital de 30.000 €

87250
BESSINES-SUR-GARTEMPE
BUREAU ABATTOIR
Tél. 05 55 76 02 03 Tél. 05 55 76 05 06
Fax. 05 55 76 02 04 Fax. 05 55 76 05 11



ATELIERS DE DÉCOUPE AGRÉÉS CEE
N° D.A. : FR 01 424 837 615
R.C.S. Limoges 424 937 615 - Code NAF : 851 A

Livré à
MR. BARREAU THIERRY
LE BOURG
87570 RILHAC RANCON

BON DE LIVRAISON

Date Livraison	No Bon	No Compte
18/10/2000	1 597	411BARR03

N° lot	N° Carcasse	N° Identification	N° Étiquette	Origine	Catégorie	Race	Marque	Qté	Morceau	Poids	P. U.
300179	401452	8749380097		FRANCE	VEAU FERMIER		-GT	1	DEMI CARCASSE	68,400	6,80
GT:GRAND TERRAIR DU HAUT LIMOUSIN ...											
300147	602619	2398644434		FRANCE	JEUNE VACHE LIM.	VIANDE	VBF-SL	1	CONTRIBUTION LEL	79,000	0,16
300147	602619	2398644434	3360	FRANCE	JEUNE VACHE LIM.	VIANDE	VBF-LEL	1	ARTB	79,000	6,80
LE:LES ELEVEURS LIMOUSINS ...											
300180	701210			FRANCE	AGNEAU		-SL	1	CARCASSE	17,300	5,20
300012	2			FRANCE	ABAT VEAU		-SL	1	FOIE VEAU	2,550	13,70
300012	1			FRANCE	ABAT BOEUF		-SL	4	ONGLET	3,000	8,35

à titre indicatif

Epreuve : EP1

Barème

Epreuve ponctuelle

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

1^{ère} partie : Réception, contrôle, stockage des marchandises

Question 1	6 points
Question 2	2 points
Question 3	5 points
Question 4	2 points
Question 5	5 points
Total 1 ^{ère} partie	/20 points

2^{ème} partie : Technologie, Sciences appliquées, C.E.E.J.S.

2^{ème} partie : Technologie

Question 1	2 points
Question 2	2 points
Question 3	2.5 points
Question 4	5.5 points
Question 5	4 points
Question 6	4 points
Sous-total : Technologie	/20 points

2^{ème} partie : Sciences appliquées

Question 1	3 points
Question 2	2 points
Question 3	2 points
Question 4	2 points
Question 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5.	8 points
Question 6	3 points
Sous-total : Sciences appliquées	/20 points

2^{ème} partie : C.E.E.E.J.S.

Question 1.1	2 points
Question 1.2	2 points
Question 1.3	2 points
Question 1.4	2 points
Question 1.5	2 points
Question 2.1	2 points
Question 2.2	4 points
Question 2.3	2 points
Question 2.4	2 points
Sous-total : C.E.E.E.J.S.	/20 points

à titre indicatif

RECAPITULATIF E.P.1

1^{ère} partie : Réception, stockage, approvisionnement **Total 1^{ère} partie : /20 points**

2^{ème} partie :

- Technologie : /20 points
 - Sciences appliquées : /20 points
 - C.E.E.E.J.S. : /20 points
- Total 2^{ème} partie : /60 points**

Note finale E.P.1

/80 points

Coefficient 4

/20 points