

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 :			
NE RIEN ÉCRIRE	Né(e) le :		N° du candidat	
	(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 2020

Épreuve : EP1 – Approvisionnement, Organisation et Environnement Professionnel

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 calculatrice, avec mode examen actif est autorisée.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.**

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 1/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Mise en situation

Vous êtes apprenti(e) chez Monsieur RENARD, boucher installé depuis 10 ans dans la commune de Saint-Étienne.

Sa femme, Madame RENARD, accueille les clients et s'occupe de la gestion de l'entreprise. Elle est assistée d'une apprentie vendeuse.

Voici la fiche signalétique de l'entreprise :

Boucherie RENARD

14, Boulevard St –Charles
42 000 Saint-Étienne

Tél : 04 77 46 57 88

SARL au capital de 10 000 €
RCS : SAINT-ÉTIENNE B 133 897 456

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 2/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Première partie : Approvisionnement, réception et stockage

(20 points)

Votre employeur, M. RENARD, vous demande de prendre en charge la livraison.

- ➔ 1 ART8
- ➔ 1 AV5
- ➔ 20 poulets fermiers
- ➔ 20 kg de paleron S/V
- ➔ 1 fressure de veau

1. Citer quatre points de contrôle à effectuer sur les marchandises livrées.

- ➔
- ➔
- ➔
- ➔

Vous devez organiser le rangement en chambre froide de ces marchandises.

2. Énumérer les règles de stockage.

➔ *Exemple : AV5 accrochage sur rail*

- ➔
- ➔
- ➔
- ➔

3. Indiquer les trois paramètres à prendre en compte pour le bon fonctionnement d'une chambre froide, ainsi que trois mauvaises pratiques à éviter.

- ➔
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔
- ➔

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 3/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4. À l'aide de la fiche de traçabilité ci-dessous, relever les mentions obligatoires, facultatives et valorisantes pour informer votre clientèle.



Numéro d'agrément d'abattoir : FR19.246.001CE
Numéro d'agrément de l'atelier de découpe : FR19.246.001CE

Animal sélectionné pour :
BOUCHERIE « À LA BONNE VIANDE »

Numéro de lot : 32-45-01

N° d'abattage : 00089453

Catégorie : Génisse

Type racial : Viande

Race : Blonde d'Aquitaine

Née élevée : GAEC DE BAZAS

33 430 BAZAS



ORIGINE France



Obligatoires	Facultatives et valorisantes
-	-
-	-
-	-
-	-

5. Citer les différents équipements des véhicules de transport des denrées alimentaires.

I :

F :

R :

C :

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 4/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Deuxième partie : Technologie

(20 points)

Lors de la réception, vous avez observé sur la basse de veau le marquage suivant : V2U3.

1. Compléter le tableau ci-dessous.

	Critère d'appréciation	Signification
V	Catégorie	
2		
U		
3		

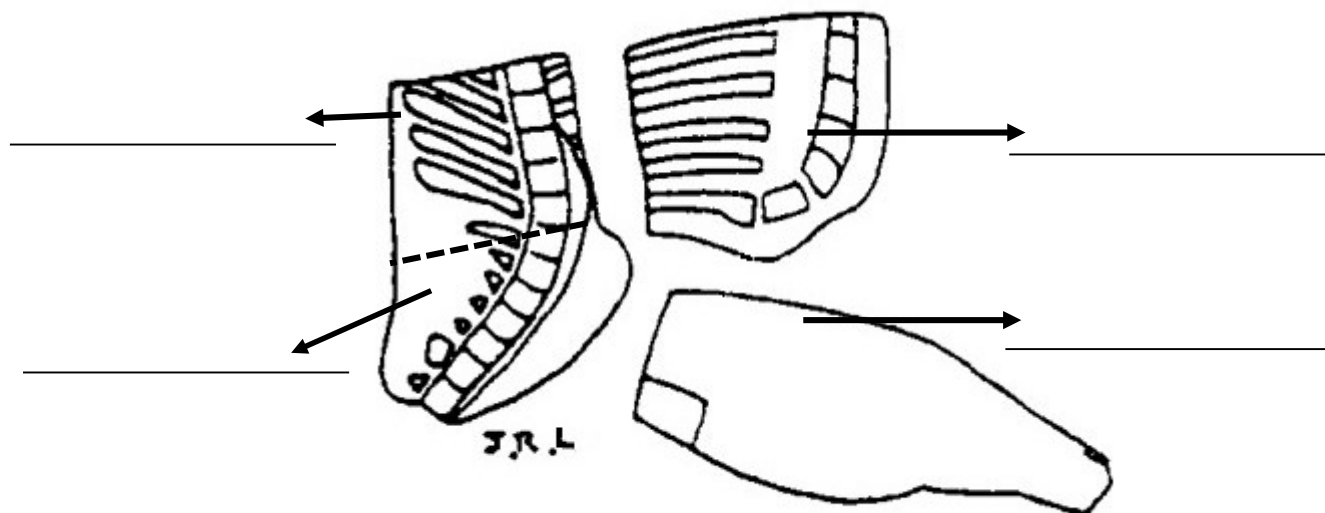
2. Les races bovines commercialisées en boucherie sont classées en deux aptitudes, citer trois races par aptitude.

Races à viande	Races laitières ou mixtes
.....	
.....	
.....	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Votre employeur effectue la coupe de l'AV5 en quatre morceaux de coupe de gros.

3. Compléter le schéma ci-dessous.



Votre entreprise dispose d'un agrément afin de pouvoir désosser des carcasses issues de viande bovine française de plus de 30 mois.

4. Citer quatre obligations relatives aux désossage et stockage des MRS.

-
-
-
-

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 6/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous avez désossé une raquette de bœuf.

5. Compléter le tableau ci-dessous.

Nom des os
.....
.....
.....
.....
.....

Dans le rayon traditionnel, vous devez placer les étiquettes.

6. Quelles sont les appellations obligatoires des morceaux issus d'une raquette de bœuf ?

Appellations obligatoires
.....
.....
.....
.....
.....

7. Selon la réglementation des ventes, indiquer le pourcentage de barde maximum autorisé pour un :

► **Tournedos** plus de 200 g :

► **Rôti de bœuf** :

Protocole de nettoyage :

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 7/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8. Vous êtes en charge de nettoyer votre plan de travail ; citer dans l'ordre chronologique les étapes que vous devez respecter.

Étapes
1)
2)
3)
4)
5) Deuxième rinçage.
6)

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3ème PARTIE : Sciences appliquées

/20 points

Titulaire d'un CAP Boucherie, vous venez d'être embauché(e) comme salarié(e) dans une boucherie de quartier.

1. Sciences appliquées à l'alimentation :

7 points

Vous comparez les caractéristiques nutritionnelles de trois viandes proposées dans votre vitrine.

Tableau 1. Composition des trois viandes pour 100g

Viandes	Glucides	Protides	Lipides	Vitamine B12	Eau	Valeur énergétique (KJ)
Épaule d'agneau	0.2 g	19 g	14.1 g	1.87 µg	67 g	862
Cuisse de dinde (sans peau)	0.4 g	21.3 g	2.5 g	2.05 µg	76 g	464
Carré de cotes de bœuf maturé	0 g	20.5 g	7.3 g	1.4 µg	72 g	626

1.1 **Indiquer** le rôle principal dans l'organisme de chaque constituant alimentaire en complétant le tableau suivant.

Constituant	Rôle du constituant pour le corps
Eau	► <i>hydratation</i>
Glucides	►
Protides	►
Lipides	►
Vitamines	►

1.2. **Préciser** en toutes lettres l'unité de mesure de la valeur énergétique d'un aliment.

►

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 9/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1.3 **Identifier** le constituant alimentaire principalement présent dans ces trois viandes.

▶

La cuisson au four est adaptée à la cuisson des grosses pièces de viande.

1.4 **Indiquer** la nature des transformations subies par les constituants suivants sous l'effet de la chaleur sèche du four en cochant la bonne réponse.

- Les protéines subissent lors de la cuisson :

☐ Une oxydation

☐ Un rancissement

☐ Une coagulation

- Les lipides subissent en début de cuisson :

☐ Un rancissement

☐ Une fusion

☐ Une oxydation

- Sous l'effet de la chaleur, les glucides et les protéines subissent ensemble :

☐ Un rancissement

☐ La réaction de Maillard

☐ Une décomposition

Lors de la cuisson au four les qualités organoleptiques de la viande sont modifiées.

1.5 **Nommer** quatre sens impliqués dans la perception sensorielle d'un aliment.

▶

▶

▶

▶

1.6 **Citer** deux facteurs pouvant modifier la perception sensorielle d'un aliment lors de sa dégustation.

▶

▶

2.Sciences appliquées à l'hygiène :

6.5 points

Au cours des différentes étapes de découpe et de préparation, les produits carnés peuvent faire l'objet d'une contamination par des bactéries pathogènes.

2.1 **Définir** le terme pathogène.

▶

.....

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 10/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.2 **Citer** deux mesures d'hygiène permettant d'éviter une contamination par des bactéries pathogènes.

- ▶
- ▶

Toutes vos viandes ont l'obligation d'être présentées à votre clientèle dans une vitrine réfrigérée.

2.3 **Indiquer** l'action du froid positif sur le développement des micro-organismes.

- ▶
-

2.4 **Énoncer** le principe de la chaîne du froid.

- ▶
-

Vous proposez plusieurs viandes de bœuf maturées très appréciées par la clientèle.

2.5 **Citer** deux objectifs de la maturation de la viande.

- ▶
- ▶

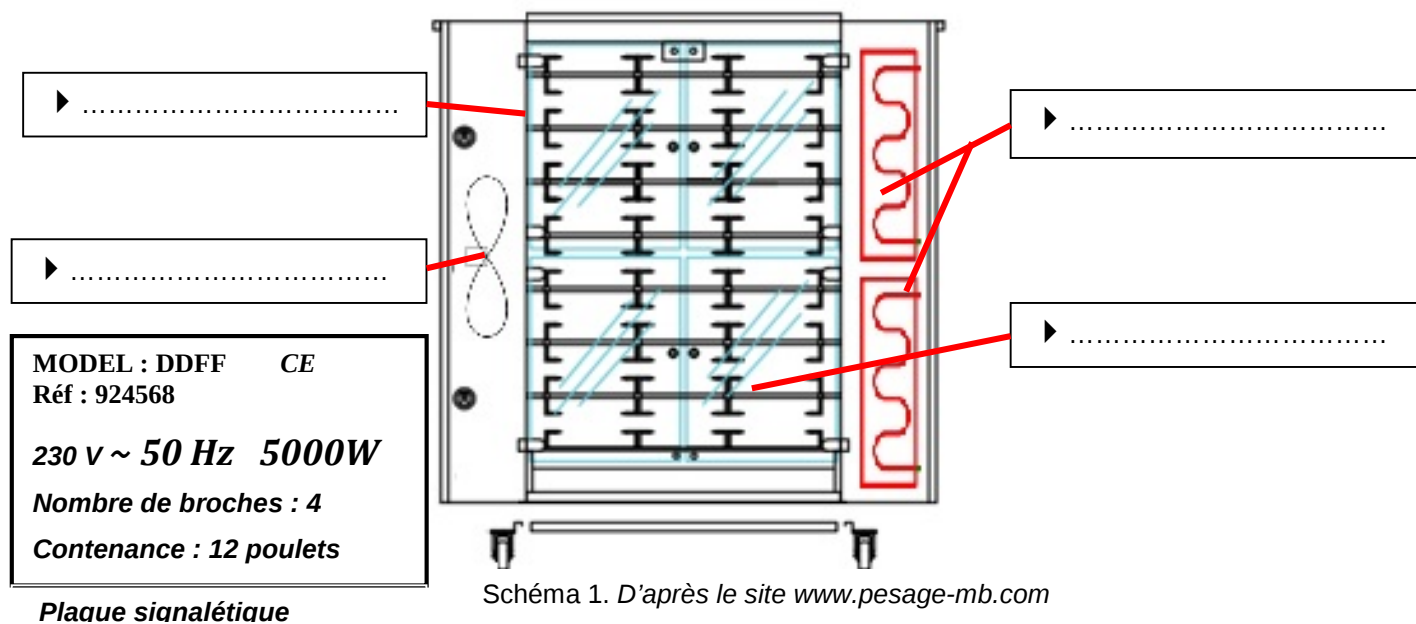
CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 11/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Sciences appliquées aux équipements et aux locaux professionnels :

6.5 points

Pour cuire les poulets rôtis, la boucherie possède une rôtissoire électrique dont voici le schéma.



3.1 **Replacer** les 4 organes suivants de l'appareil dans les cases correspondantes sur le schéma précédent :

- Résistance électrique - Enceinte - Ventilateur - Tourne broche

3.2 **Indiquer** à quelle grandeur électrique correspondent les valeurs de la plaque signalétique en complétant le tableau suivant.

Grandeur physique	Valeurs
.....	230 V
Fréquence	50Hz
.....	5000W

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La rôtière électrique produit de la chaleur par effet Joule.

3.3 Définir l'effet Joule en cochant la ou les affirmations vraies.

- ☐ Dégagement de chaleur provoqué par l'excitation des molécules d'eau par des ondes électromagnétiques.
- ☐ Transformation d'une énergie électrique en énergie thermique.
- ☐ Dégagement de chaleur provoquée par le passage d'un courant électrique à travers une résistance.
- ☐ Transformation d'une énergie électrique en énergie mécanique.

Vous avez remarqué que le câble électrique de votre rôtière est endommagé.

3.4 Citer deux risques d'accident possibles liés à des fils électriques dénudés.

- ▶
- ▶

Il existe plusieurs dispositifs de sécurité.

3.5 Renseigner le tableau ci-dessous :

- **en indiquant** le rôle du disjoncteur différentiel.
- **en indiquant** le dispositif de sécurité correspondant au rôle décrit dans le tableau.

Dispositif de sécurité	Rôle
Disjoncteur Différentiel	▶
▶	Lorsque la carcasse d'un appareil entre en contact de son circuit électrique à cause d'un court-circuit, ce dispositif permet de dévier le courant vers la terre plutôt qu'à travers le corps humain

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Quatrième partie : Connaissance de l'entreprise

(20 points)

Dossier N°1 – Initiation juridique

À l'aide de la fiche signalétique de l'entreprise et de vos connaissances personnelles, vous répondrez aux questions suivantes.

1. Indiquer la raison sociale de l'entreprise.

.....

2. Préciser le siège social de l'entreprise.

.....

3. Identifier le statut juridique de l'entreprise sans utiliser de sigle.

.....

.....

4. Donner le nombre d'associés minimum pour ce statut juridique.

.....

5. Citer une autre forme juridique possible pour une entreprise (sigle et signification).

.....

.....

6. Donner la signification de RCS.

.....

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 14/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier N°2 - Initiation comptable

Madame RENARD, qui s'occupe de la comptabilité de l'entreprise souhaite, vous sensibiliser à la gestion. Pour cela, elle vous demande de compléter le compte de résultat suivant.

Compte de résultat 1^{er} semestre 2019

CHARGES		PRODUITS	
Achats de matières premières	64 000	Vente boucherie	200 000
Variation de stock	1 000		
Services extérieurs	40 000		
Impôts et taxes	3 000		
Charges de personnel	70 000		
Charges financières	500		
Total		Total	
Résultat			
Total général		Total général	

1. Compléter le compte de résultat en calculant chaque total et le résultat.

2. Préciser le détail de calcul du résultat.

.....
.....

3. Préciser si le résultat est bénéficiaire ou déficitaire et justifier votre réponse.

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

4. Entourer la bonne réponse. Quand les produits sont inférieurs aux charges, il s'agit :

✓ D'un bénéfice

✓ D'une perte

5. Indiquer quel est le chiffre d'affaires de l'entreprise.

.....

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 15/16

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Dossier N°3 – Initiation économique

Votre employeur, Monsieur RENARD vous demande de vous informer sur la nouveauté 2019 : le prélèvement à la source. Il en profite pour vous interroger sur différents impôts.

LE PRÉLÈVEMENT À LA SOURCE, C'EST QUOI ?

Aujourd'hui l'impôt sur le revenu est payé un an après la perception de ce revenu. Par exemple, en 2018, nous paierons l'impôt sur les revenus perçus en 2017. Ce décalage peut engendrer des difficultés de trésorerie pour ceux qui connaissent des changements de situation ayant un impact sur leur revenu et/ou sur leur impôt sur le revenu :

- dans leur vie personnelle (mariage, pacs, naissance, divorce, décès) ;
- dans leur vie professionnelle quand ils sont salariés (départ à la retraite, augmentation du salaire, perte d'emploi, création d'entreprise, congé parental) ou indépendants (fluctuations de l'activité) ;
- quand ils sont propriétaires bailleurs (charges exceptionnelles, loyers impayés). Avec le prélèvement à la source, l'impôt est payé au moment où le revenu est perçu. Ainsi, en 2019, nous paierons l'impôt sur les revenus perçus en 2019.

Source internet www.economie.gouv.fr

1. De quel impôt est-il question dans ce document ?

.....

2. Quel est l'intérêt du prélèvement à la source ?

.....

.....

3. Cocher pour chaque impôt s'il s'agit d'un impôt direct ou indirect.

Impôts	Impôt direct	Impôt indirect
Taxe d'habitation		
TVA		
Impôt sur les sociétés		
Impôt sur la fortune immobilière		

4. Que signifie TVA ?

.....

5. Par qui est payée la TVA ?

.....

CAP BOUCHER	2006 – CAP BCH EP1	SUJET	Session 2020
Épreuve EP1 : Approvisionnement, Organisation et Environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page : 16/16