

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

Épreuve EP1 :

APPROVISIONNEMENT, ORGANISATION & ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

Session 2021

SUJET

DURÉE : 02H00 – COEFFICIENT : 4

1ère partie : Approvisionnement, réception, stockage	/ 20 pts
2ème partie : Technologie	/ 20 pts
3ème partie : Sciences appliquées	/ 20 pts
4ème partie : Connaissance de l'entreprise	/ 20 pts
TOTAL	/ 80 pts
NOTE	/ 20 pts

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

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

1ère PARTIE : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel /20 points

Document 1 : Fiche signalétique d'entreprise :



« Le bœuf bourguignon »

Artisan boucher depuis 1994

10 Avenue de la liberté
58000 NEVERS

03 86 XX XX XX / le-boeuf-bourguignon@mail.fr

SARL au Capital de 5 000 €
Effectif : 3 salariés
Chiffre d'affaires annuel 2018 : 185 625 €

M. Bernard est associé à M. Patrick. Michel est le chef boucher et David le responsable charcuterie traiteur.

Antoine et Cédric sont charcutiers, Samuel et vous-même ouvriers bouchers.

Approvisionnement- réception- stockage.

Un grossiste vous livre une demi-carasse de gros bovin. Vous avez la charge de réceptionner cette marchandise, puis de la mettre dans la chambre froide. Le livreur vous remet des documents.

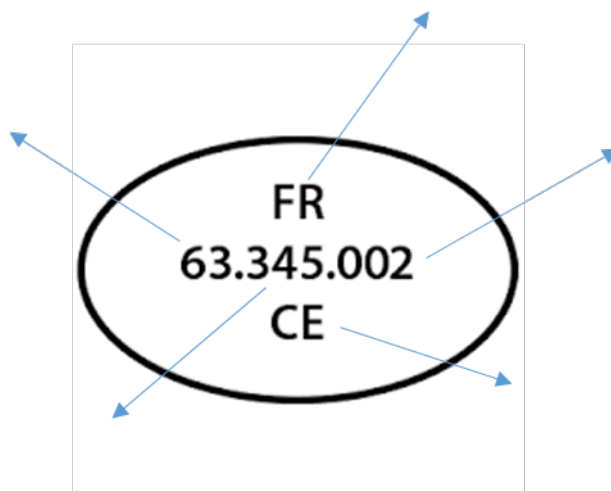
1. Cocher deux documents remis à la livraison :

- ☐ L'attestation sanitaire du véhicule.
- ☐ Le bon de livraison daté.
- ☐ La facture de la précédente livraison.
- ☐ La carte d'identification du bovin.

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 2/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2. Remplir le schéma suivant :



3. 3.1 D'après le DAB ci-dessous, citer la race de l'animal livré.

PASSEPORT DU BOVIN

N° DE TRAVAIL: 2757 | CODE PAYS: FR | N° NATIONAL: 71 2134 2757 | SEXE: F | TYPE RACIAL: Charolaise | DATE DE NAISSANCE: 21.12.2002

N° D'EXPLOITATION DE NAISSANCE: FR 71 542 508 | N° D'EXPLOITATION D'ÉDITION: FR 71 542 508 | CODES TYPES RACIAUX DES PARENTS: 38 38 | DATE D'ÉDITION: 14.01.03 | N° NATIONAL DE LA MÈRE: FR 71 2132 9048

Nom bovin: TRINITE

ATTESTATION SANITAIRE

Le Directeur Départemental des Services Vétérinaires atteste que le bovin

N° travail: 2757 | N° identification: FR7121342757 | Sexe: F | Race: 38 | Date naissance: 21.12.02 | N° de cheptel: 71542508 | Vétérinaire: 71662

Provient d'un cheptel :

OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE LEUCOSE

OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE BRUCELLOSE

OFFICIELLEMENT INDEMNÉ DE TUBERCULOSE

Varron : zone assainie

Cheptel indemne en IBR

UTILISABLE JUSQU'AU DÉCÈS DU BOVIN

Lorsque le bovin ne quitte pas son cheptel

VALABLE 30 JOURS À COMPTER DE LA DATE DE DÉPART DU BOVIN

Signature de l'éleveur (1)

1155

3.2 Donner la signification de DAB.

D :

A :

B :

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 3/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.3 Donner la date de naissance du bovin.

.....

3.4 Donner la définition du marquage suivant : E U 3 :

E :

U :

3 :

- 4.** Lors de la réception des marchandises, vous utilisez deux instruments de mesure. **Citer** ces deux instruments, les contrôles effectués et leur utilité dans le tableau ci-dessous :

<i>Instrument</i>	<i>Contrôle</i>	<i>Utilité de contrôle</i>

- 5.** Lors de l'opération de contrôle de la réception, vous avez relevé les températures listées ci-dessous.

Préciser si celles-ci sont conformes à la législation.

Désignations	Températures constatées	Conforme (oui/non)
<i>Pan de veau</i>	+ 4°C	
<i>Onglet sous vide</i>	+ 4°C	
<i>Gigot d'agneau surgelé</i>	-12°C	
<i>Panse de bœuf</i>	+7°C	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2ème PARTIE : Technologie

/20 point

1. Les carcasses de gros bovins sont réparties en 6 catégories définies par une lettre.

Relier chaque lettre à sa définition.

Z ○

○ Carcasses d'animaux mâles non castrés entre douze mois et moins de vingt-quatre mois (Jeunes Bovins : JB).

A ○

○ Carcasses d'animaux femelles ayant déjà vêlé (vaches).

B ○

○ Carcasses d'animaux entre huit mois et moins de douze mois.

C ○

○ Carcasses d'animaux mâles castrés à partir de douze mois (bœufs).

D ○

○ Carcasses d'autres animaux femelles à partir de douze mois (génisses).

E ○

○ Carcasses d'animaux mâles non castrés de deux ans ou plus (taureaux).

2. Chez l'agneau, **citer** les morceaux de détail qui composent :

Une culotte	Un baron	Un papillon

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3. Votre employeur vous demande de couper le membre postérieur de l'arrière de bœuf. Il vous propose trois façons de le couper : BCUH, BCU et le GLOBE. **Donner** la définition de ces trois coupes de gros.

⇒ BCUH :

⇒ BCU :

⇒ GLOBE :

4. **Citer** les os présents dans une cuisse avec hanche.

-

-

-

-

-

-

5. **Remplir** le tableau suivant pour le veau.

Nom des vertèbres	Cervicales	Dorsales		Lombaires	Sacrées	Coccygiennes
Nombre de vertèbres	7	5	8	6	5	16 à 20
Morceaux correspondant						

6. Votre employeur vous demande de monter un tournedos.
Citer le pourcentage de barde maximum que vous devez respecter.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous travaillez dans une boucherie de quartier. Aujourd'hui, vous organisez une dégustation de produits crus et cuits.

Un client vous demande des renseignements sur la qualité des viandes que vous vendez.

3ème PARTIE : Sciences appliquées

/20 points

1 - ALIMENTATION

6 points

- 1.1 Renseigner** le tableau à propos de la qualité organoleptique de la viande en utilisant les éléments ci-dessous :

*Les yeux – Texture moelleuse – couleur rouge - le toucher –
Odeur grillée – goût métallique – la langue – l'odorat.*

Caractéristiques organoleptique	Sens	Organe correspondant
<i>Exemple : Bruit en bouche</i>	<i>Exemple : L'ouïe</i>	<i>Exemple : L'oreille</i>
	La vue	
		Le nez
	Le goût	
		Peau et muqueuses

Lors de la cuisson, les viandes subissent des transformations physico-chimiques.

- 1.2 Relier** les réactions suivantes à leur définition.

Coagulation ●	● Action des glucides sur les protides lors d'une cuisson
Réaction de Maillard ●	● Action de la chaleur sur les protides

Document A : Composition nutritionnelle de deux viandes.

Constituants alimentaires	Côte de porc	Steak 5% de MG
Protéines	25 g	21 g
Glucides	0,5 g	0,5 g
Eau	55 g	72 g
Lipides	18 g	5 g
Fer	1 mg	3 mg
Calcium	19 mg	7 mg
Vitamine B	7 mg	6 mg

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 7/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Votre client vous dit qu'il suit un régime pauvre en matière grasse. Il vous demande conseil.

1.3 Indiquer, à l'aide du document A, la viande qui convient le mieux à votre client (cocher la case adaptée).

☐ Côte de porc

☐ Steak 5% de MG

1.4 Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

1.5 Relever dans le document A, deux minéraux présents dans les viandes.

.....

.....

1.6 Compléter le document B en calculant la valeur énergétique de 100g de steak haché à 5% de matière grasse.

Document B : Composition nutritionnelle du steak haché à 5% de matière grasse.

Constituants alimentaires	Steak 5% de MG	Valeur énergétique pour 1 g	Valeur énergétique pour 100g de steak
Protéines	21 g	17 kJ	21 x 17 = 357 kJ
Glucides	0,5 g	17 kJ	 = kJ
Eau	72 g	0	 = kJ
Lipides	5 g	38 kJ	 = kJ
			Total = kJ

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

À côté de votre caisse, vous proposez des recettes de cuisine pour accompagner vos produits, dont la recette du couscous.

1.7 Associer les ingrédients de la recette du couscous au groupe alimentaire qui correspond.

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Viande de bœuf et agneau ● | ● Fruits et légumes |
| Semoule ● | ● Viande, Poisson, Œuf |
| Huile d'olive ● | ● Féculents et légumes secs |
| Concentré de tomate ● | ● Produits gras |
| Carotte ● | |
| Pois chiche ● | |

2 - HYGIÈNE

6 points

Pendant votre pause, vous lisez sur votre smartphone un article parlant des contaminations de la viande.

Document C : « **Viande, un nid à microbes** »

« [...] Si par mégarde vous consommez une viande avariée, plusieurs dangers existent. La viande passée de date est un nid à micro-organismes. Les risques de contaminations sont donc nombreux, comme les salmonelles et les staphylocoques. Celles-ci peuvent provoquer des maladies digestives, des gastro-entérites, mais si le sang est contaminé, cela peut même aller jusqu'à la septicémie. [...] »

Source : RTL, publié le 01/02/2019

2.1 Relever dans le Document C, deux micro-organismes présents dans la viande.

-
-

2.2 Nommer la famille de micro-organisme à laquelle ils appartiennent.

-

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 9/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

2.3 Indiquer dans le tableau suivant le vecteur de contamination correspondant à chaque situation, comme dans l'exemple.

Situations	Vecteur de contamination
<i>Exemple : Votre collègue ne se lave pas les mains avant d'hacher de la viande</i>	<i>Exemple : Les mains</i>
Le plan de travail n'a pas été décontaminé depuis hier.	
Les couteaux ont été mal nettoyés.	
Une poubelle ouverte est posée à côté d'un morceau de bœuf.	
Un employé enrhumé éternue sur la viande.	

3 - ÉQUIPEMENT

8 points

Pour le nettoyage, vous utilisez de l'eau du robinet. Cette eau doit convenir à la consommation humaine, c'est-à-dire être potable. Dans certaines régions, l'eau calcaire est qualifiée « d'eau dure ».

3.1 Citer quatre caractéristiques d'une eau potable.

-
-
-
-

3.2 Indiquer les deux ions responsables de la dureté de l'eau. Cocher la ou les bonnes réponses.

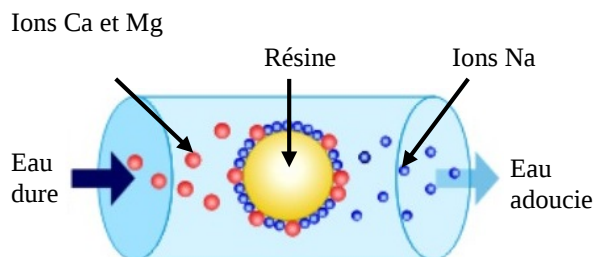
- | | | |
|--|--|--|
| ☐ Ions Magnésium (Mg) | ☐ Ion potassium (K) | ☐ Ions calcium (Ca) |
| ☐ Ion Fer (Fe) | ☐ Ions sodium (Na) | ☐ Ion cuivre (Cu) |

3.3 Indiquer deux inconvénients d'une eau dure.

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

3.4 Repérer les étapes du principe de fonctionnement de la résine présente au sein d'un adoucisseur d'eau à l'aide du schéma ci-dessous. **Numéroter** dans le tableau ci-dessous :



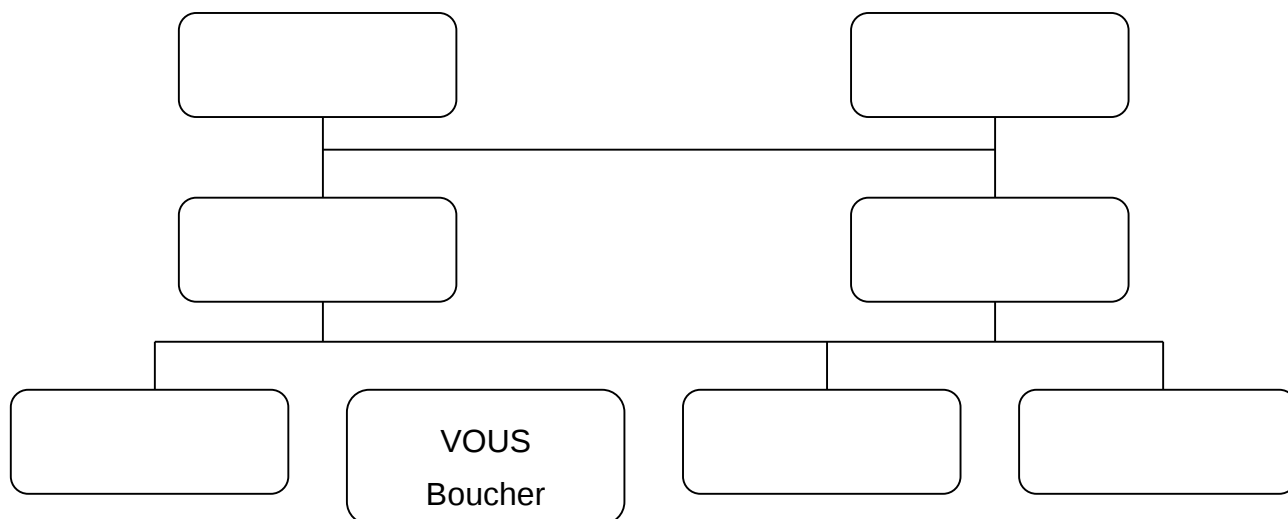
N° de l'étape	Principe de fonctionnement
	Les ions Ca et Mg se fixent sur la résine échangeuse d'ions
	L'ion Na est libéré, l'eau est adoucie
	L'eau dure, riche en ions Ca et Mg pénètre dans la résine

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

4ème PARTIE : Connaissance de l'entreprise

/20 points

1. Quelle est la forme juridique de l'entreprise « Le Bœuf Bourguignon » ?
.....
2. Citer un avantage de cette forme juridique.
.....
3. Citer un inconvénient de cette forme juridique.
.....
4. D'après les éléments fournis sur l'entreprise « Le Bœuf Bourguignon », **compléter** l'organigramme ci-dessous.



5. Que signifie le sigle P.E.P.S ?
.....
6. Votre responsable vous charge de **remplir** la fiche de stock de coquelets ci-après en appliquant la méthode PEPS, à partir des opérations de la semaine.
Arrondir à deux chiffres après la virgule.

- 1/04 : Stock initial de 20 pièces à 4,20 € l'unité
- 2/04 : Entrée n°35 de 15 pièces à 4,50 €
- 5/04 : Sortie n°44 de 11 pièces
- 7/04 : Sortie n°45 de 19 pièces

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 12/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

FICHE DE STOCK « Pots de Crème »

DATES	LIBELLÉS	ENTRÉES			SORTIES			STOCKS		
		QQ	PPU	MT	QQ	PPU	MT	QQ	PPU	MT

7. **Calculer** le coût matière de la recette de paupiettes de veau en complétant le tableau ci-dessous. (Arrondir à 2 décimales).

PAUPIETTES DE VEAU : 8 PERSONNES				
Matières Premières	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE H.T	MONTANT H.T
Escalope de veau	Kg	800g	9.8€	
Œufs	Pièce	5	0,50€	
Champignons	Kg	0.150	4,64€	
Emmental	Kg	0,100	5,19€	
barde	Kg	0,120	5,5€	
Assaisonnement	Kg	PM	PM	
TOTAL				
Coût matière par personne				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

8. Le prix de vente unitaire (TTC) étant de 3.90 euros (taux de TVA de 5.5%), **calculer** le prix de vente HT. Indiquer vos calculs.

.....

9. Que signifie le sigle TVA ?

.....

10. Soucieux de remplir son devoir de citoyen, votre responsable vous demande de **répondre** aux questions suivantes, après avoir lu l'article ci-dessous :

Commune de 1 000 habitants ou plus

Moins de 1 000 habitants

La prochaine élection des conseillers municipaux et des conseillers de Paris a lieu les 15 et 22 mars 2020 .

 À savoir :

les électeurs sont également appelés à élire les conseillers communautaires  et, pour la métropole de Lyon, les conseillers métropolitains .

Les conseillers municipaux sont élus (pour un mandat de 6 ans) au suffrage universel direct par les électeurs français et européens inscrits sur les listes électorales.

Le mode de scrutin  combine les règles du scrutin majoritaire à 2 tours et celles du scrutin proportionnel.

Le maire et ses adjoints sont ensuite élus par le conseil municipal.

Source : <https://www.service-public.fr>

- 10.1 Par qui ont été élus, les conseillers municipaux en 2020 ?

.....

- 10.2 Par qui seront élus les maires ?

.....

- 10.3 Pour combien de temps seront élus ces maires ?

.....

CAP BOUCHER	2106-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2021
EP1 – Approvisionnement, organisation & environnement professionnel	Durée : 02H00	Coef. : 4	Page 14/14