

<b>DANS CE CADRE</b>	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
<b>NE RIEN ÉCRIRE</b>	Appréciation du correcteur	
	<input type="text"/> Note :	

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 2022

### SUJET

### DUREE : 02H00 – COEFFICIENT : 4

1 <sup>ère</sup> partie : Approvisionnement, réception, stockage	/ 20 pts
2 <sup>ème</sup> partie : Technologie	/ 20 pts
3 <sup>ème</sup> partie : Sciences appliquées	/ 20 pts
4 <sup>ème</sup> 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.

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206-CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 1 sur 19</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**Mise en situation professionnelle**

BOUCHERIE CHARCUTERIE  
AUX CENT OS  
14, rue de la paix  
07340 TALENCIEUX

SARL : 100OS – NAF : 4722Z  
RCS Privas – Capital : 10 000€

Les patrons Monsieur et Madame Roger sont associés et propriétaires de leur boucherie depuis 12 ans.

Ils s'appliquent à proposer des viandes de hautes qualités. Comme chaque année, ils participent à une foire locale.

*Les Gourmandises d'Ardèche*

Nouvellement embauché dans l'entreprise en tant qu'ouvrier boucher, Monsieur Roger vous explique que cette foire est très importante et qu'elle attire beaucoup de monde. Il insiste sur le fait qu'il ne faut pas rater ce rendez-vous car il permet de réaliser une bonne publicité pour le magasin.

CAP BOUCHER	2206-CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 2 sur 19

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**1<sup>ère</sup> PARTIE : Approvisionnement, organisation et stockage**

**/20 points**

Trois jours avant la foire, le patron va à l'abattoir choisir un demi veau.

1- Citer 4 critères importants pour apprécier la carcasse d'un jeune bovin.

- .....
- .....
- .....
- .....

Sa femme passe commande au fournisseur pour un complément de marchandise. Elle précise qu'elle souhaite des viandes d'origine France et des produits frais.

2- Vérifier le bon de commande (annexe 1) et le bon de livraison (annexe 2) et noter les erreurs relevées :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206-CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 3 sur 19</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

Annexe 1

## Bon de commande

Boucherie AUX CENT OS  
14, rue de la paix  
07340 TALENCIEUX

**SALVIS**  
Grossiste en viande de gros  
Zone Ouest industriel du Lac  
07100 ANNONAY

Bon de commande n°C7012

Désignations	Nb de pièces	Poids Unitaire	Prix au Kg
Baron d'agneau	2	6	11.85€
Casque d'agneau	1	5	7.58€
Coffre d'agneau	4	3	10.50€
Papillon d'agneau	2	2.25	5.40€
Longe de porc	5	10	6.30€
Cœur de bœuf	3	2	2.50€
Panse de bœuf	1	12	2.20€
Barde	1	5	3.55€

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206 – CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 4 sur 19</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Annexe 2

### Bon de livraison

SALVIS  
Grossiste en viande de gros  
Zone Ouest industriel du Lac  
07100 ANNONAY

*Boucherie AUX CENT OS*  
14, rue de la paix  
07340 TALENCIEUX

..... Bon de livraison n° L7012

Désignations	Poids	Prix au Kg	N° de lots
Baron d'agneau Origine : FR	18 kg	11.85€	547845
Coffre d'agneau Origine : FR	12 kg	10.50€	87863
Papillon d'agneau Origine : UK	4.5 kg	5.40€	2255547
Casque d'agneau Origine : FR	5 kg	7.85€	25552
Foie de bœuf Origine : FR	6 kg	5.50€	2255840
Longe de porc Origine : FR	50 kg	6.30€	
Panse de bœuf Origine : FR, produit décongelé	12 kg	2.20€	335447
Langue de bœuf Origine : CE	5 kg	3.80€	558747
Barde	5 kg	3.55€	

**Bon pour réception signature :**

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 5 sur 19

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un jour avant la foire, vous recevez une réception de carcasses (bœuf et veau) de l'abattoir. Le patron vous demande d'effectuer les vérifications d'usage.

3- Pendant la réception, lister 4 points de contrôles à effectuer lors de la livraison.

- .....
- .....
- .....
- .....

4- Citer les 2 matériels nécessaires pour réceptionner cette marchandise.

- .....
- .....

En fin de réception, le livreur vous donne les fiches de traçabilité, deux des carcasses réceptionnées portent des indications d'appréciation.

5- Compléter les classifications ci-dessous.

Pour chacune d'elle : donner la signification de la codification et préciser dans les cases du haut soit veau, soit bovin adulte (deux codifications attendues pour le veau).

Classification			
	E :	V :	Z :
		2 :	
	U :	R :	
	2 :	4 :	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'hygiène est un point très important dans le travail en boucherie et dans tous les domaines de l'alimentation. Des mains mal lavées constituent la principale source de contamination des produits.

6- Citer cinq exemples de situation avant ou après lesquels le lavage des mains est impératif.

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

7- Donner deux mesures de prévention permettant :

### Une bonne hygiène corporelle

- .....
- .....

### Une bonne hygiène vestimentaire

- .....
- .....

### Une bonne hygiène des équipements et des locaux

- .....
- .....

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 7 sur 19

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2<sup>ème</sup> PARTIE : Technologie

/20 points

Pour la foire le patron veut mettre 4 belles côtes de bœuf dans la vitrine.

1. Cocher dans quelle pièce de bœuf, vous allez couper les 4 cotes de bœuf ?

Aloyau milieu train de cotes

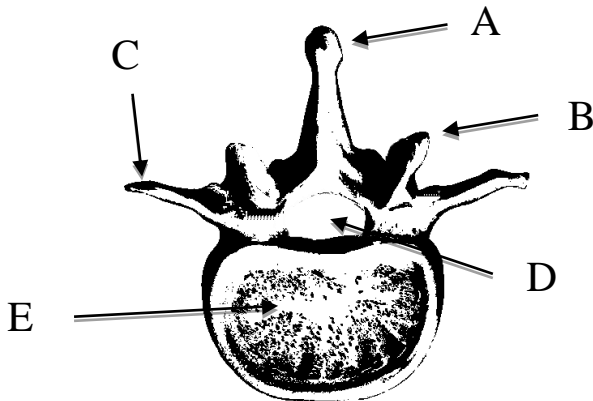
Aloyau déhanché

2. Donner la codification pour ces deux pièces.

•.....

•.....

3. Nommer les parties de cette vertèbre lombaire.



A	
B	
C	
D	
E	Disque .....

Sur la foire, il y a d'autres commerçants et associations. A côté de votre stand il y a l'interprofession « INTERBEV ».

4. Donner la définition d'INTERBEV, et expliquer son rôle.

• **INTERBEV** =.....

.....

• **Rôle** :.....

.....

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 8 sur 19



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après réception de la commande (bon de livraison : annexe 2 page 5), choisir un morceau pour préparer une selle d'agneau

5. Ecrire le nom de la pièce choisie à travailler à partir du bon de livraison.

- .....

La partie anatomique de l'agneau que l'on appelle « selle », existe aussi dans les autres espèces sous d'autres noms.

6. Compléter le tableau ci-dessous.

AGNEAU	BŒUF	VEAU	PORC
Selle			

De nombreux visiteurs et clients s'arrêtent sur votre stand, et vous demandent des renseignements sur des préparations culinaires et des modes de cuisson. Un tableau avait été fait pour lister les diverses préparations avec les viandes, mais il n'est pas complet.

7. Compléter le tableau ci-dessous.

Préparations	Morceaux	Espèces	Accompagnements
Couscous	Collier	Agneau	
		Bœuf	
Bourguignon			
Blanquette			
Grenadin			Pomme de terre au four
Tournedos			

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES

/20 points

## 1 - ALIMENTATION (6.5 points)

Sur son stand, Mr Roger va mettre en avant les morceaux de bœuf de 3<sup>o</sup> catégorie. Le charcutier traiteur du magasin prépare le bœuf bourguignon qui sera proposé à la dégustation. Voici la liste des autres ingrédients : carottes, champignons, farine, oignons, beurre, vin rouge.

1.1 Compléter le tableau :

- Identifier pour chaque ingrédient le constituant alimentaire caractéristique.
- Préciser le rôle du constituant identifié dans l'organisme.

Ingrédients	Constituant alimentaire caractéristique	Rôle principal dans l'organisme
Viande de bœuf		
Carottes, oignons, champignons		
Beurre		
Farine		

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2 A l'aide des Documents 1 et 2, retrouver, par le calcul, la valeur énergétique de 100g de bœuf bourguignon en kilojoules :

Document 1 : Les valeurs nutritionnelles du bœuf bourguignon

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
	Pour 100 g
Energie	283 kJ
Matières grasses (dont acides gras saturés)	1 g (0,3 g)
Glucides (dont sucres)	8,2 g (0,8 g)
Protéines	6,2 g
Sel	0,9 g

Source [www.williamsaurin.fr](http://www.williamsaurin.fr)

Document 2 : La valeur énergétique des constituants alimentaires.

Constituants Alimentaires	Valeur énergétique pour 1g (en kJ)
Glucides	17 kJ
Lipides	38 kJ
Protides	17 kJ

.....  
.....

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 11 sur 19

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pendant la cuisson du bœuf bourguignon, la chaleur a modifié les protéines.

1.3 Nommer la transformation subie par les protéines et indiquer deux effets sur la viande :

- nom de la transformation : .....

- effets sur la viande :

- .....

- .....

## 2 – HYGIENE (8 points)

Pour éviter le risque d'intoxication alimentaire, M. Roger doit respecter la chaîne du froid, pour les barquettes de bœuf bourguignon et toutes les pièces de viande présentées au salon.

2.1 Donner la définition de la chaîne du froid :

.....  
.....

2.2 Préciser la température de conservation des barquettes :

.....

2.3 Indiquer deux conséquences d'une rupture de la chaîne du froid :

- une conséquence sur l'aliment :

.....

- une conséquence sur le consommateur :

.....

48 heures après la foire, de nombreuses personnes sont malades. L'enquête démontre que c'est le bœuf bourguignon qui était contaminé par une bactérie pathogène.

2.4 Définir une bactérie pathogène :

.....

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206 – CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 12 sur 19</b>

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Citer deux exemples de bactéries pathogènes :

- .....
- .....

Il s'avère que la bactérie pathogène, retrouvée dans les barquettes, est le Staphylocoque doré.

2.6 Citer deux origines possibles de cette contamination et proposer pour chacune d'elle une mesure préventive adaptée.

Origines de contamination	Mesures préventives

### 3 - EQUIPEMENTS (5.5 points)

A la fin de la Foire, vous devez réaliser l'entretien de votre matériel. L'eau potable disponible est dite « dure ».

3.1 Indiquer pour chaque critère de qualité un élément qui caractérise une eau potable :

- qualité microbiologique : .....
- qualité chimique : .....
- qualité physique et/ou organoleptique : .....

3.2 Citer deux inconvénients d'une eau dure dans un laboratoire de boucher :

- .....
- .....

3.3 Citer les minéraux présents en trop grande quantité dans une eau dure :

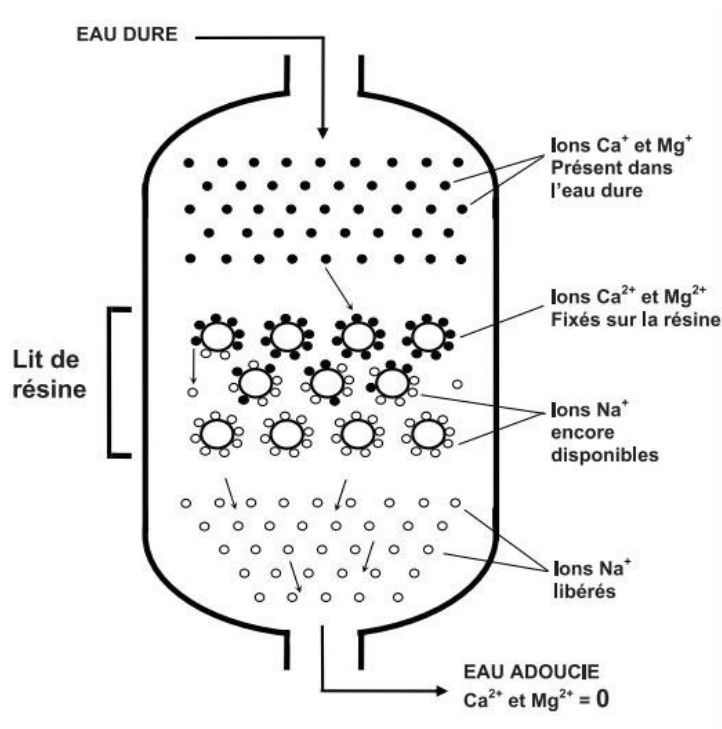
- .....

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206 – CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 13 sur 19</b>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Un adoucisseur d'eau serait nécessaire pour adoucir l'eau. En voici un schéma de fonctionnement :

Document 3 : Le schéma de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau



<https://elyotherm.fr/images/articles/principe-echange-ion-bouteille-resine-adoucisseur.jpg>

3.4 A l'aide du Document 3 et de vos connaissances, donner le principe de fonctionnement de l'adoucisseur d'eau.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 14 sur 19

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4<sup>ème</sup> PARTIE : Connaissance de l'entreprise

/20 points

## Dossier 1 : INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

(6 points)

Répondre aux questions suivantes à l'aide de la fiche d'identité de l'entreprise page 2 et de vos connaissances

1.1 - Relever la raison sociale de l'entreprise.

.....

1.2 - Relever le siège social de l'entreprise.

.....

1.3 - Relever la forme juridique de l'entreprise.

.....

1.4 - Cocher la bonne réponse

La boucherie AUX CENT OS est  une personne physique

une personne morale

1.5 – Expliquer ce qu'est un fonds de commerce.

.....

.....

.....

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 15 sur 19

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 2 : INITIATION A LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET ELEMENTS COMPTABLES

Répondre aux questions suivantes en vous aidant du bon de livraison (DOCUMENT 1 page suivante) :

2.1 - Nommer le client.

.....

2.2 – Nommer le fournisseur.

.....

2.3 - Indiquer les vérifications à faire lors de la livraison.

.....

.....

2.4 - Dans le cas où un article commandé viendrait à manquer lors de la livraison, indiquer les démarches à effectuer :

	Démarches à effectuer
A la livraison	
Auprès du fournisseur	

2.5 – Préciser à quoi correspond une unité de vente dans le document 1 :

.....

.....



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT 1

### BON DE LIVRAISON

SALVIS  
Grossiste en viande de gros  
Zone Ouest industriel du Lac  
07100 ANNONAY

6 juin 2022

*Boucherie AUX CENT OS*  
14, rue de la paix  
07340 TALENCIEUX

Désignations	Poids	Unité	Prix au Kg
Baron d'agneau	12	Kg	11.85€
Coffre d'agneau	12	Kg	10.50€
Papillon d'agneau	4.5	Kg	5.40€
Casque d'agneau	5	Kg	7.58€
Cœur de bœuf	6	Kg	5.50€
Longe de porc	50	Kg	6.30€
Panse de bœuf	12	Kg	2.20€
Barde	5	Kg	3.55€

OBSERVATIONS :

N° Siret 210.000.000 00015 RCS  
Code APE 9XXA - N° TVA Intracom. FR 700000000000000

CAP BOUCHER	2206 – CAP BOUCH EP1	SUJET	SESSION 2022
EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	Durée : 2H00	Coeff : 4	Page 17 sur 19

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Dossier 3 : INITIATION ECONOMIQUE

Suite à la pandémie liée à la COVID 19, M. Roger décide de mettre en place un service de tournées dans les villages alentours. Pour garantir la réussite de son projet, il doit trouver les moyens nécessaires :

Il embauche 1 boucher.

Il achète

- 1 véhicule frigorifique équipé. Pour cet achat, il a emprunté 50 000 € à sa banque.
- 1 trancheuse,
- Des couteaux,
- 1 hachoir,
- Des barquettes,
- Du papier d'emballage,
- 1 caisse enregistreuse.

3.1 – A l'aide de la situation ci-dessous et de vos connaissances, compléter le tableau en cochant la bonne case :

Catégories	Facteur capital		Facteur travail
	Capital fixe	Capital circulant	
Un boucher			
Véhicule frigorifique			
Trancheuse			
Couteaux			
Hachoir			
Barquettes			
Papier d'emballage			
Caisse enregistreuse			

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206 – CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 18 sur 19</b>

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

3.2 – Expliquer ce qu'est un investissement.

.....

.....

.....

3.3 – L'achat du véhicule frigorifique correspond à quel type d'investissement ? Cocher la bonne réponse.

- Investissement de productivité
- Investissement de remplacement
- Investissement de capacité.

<b>CAP BOUCHER</b>	<b>2206 – CAP BOUCH EP1</b>	<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2022</b>
<b>EP1 : Approvisionnement, organisation et environnement professionnel</b>	<b>Durée : 2H00</b>	<b>Coeff : 4</b>	<b>Page 19 sur 19</b>