

CAP BOUCHER

SUJET 0.1

Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

CAP BOUCHER EP1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	N° anonymat du candidat : <div style="background-color: #cccccc; height: 15px; width: 100%;"></div>
---	--

Compétences globales évaluées par sondage

-
- **Compétence C1a** Organiser la réception des produits
 - **Compétence C1b** Contrôler et réceptionner les produits livrés
 - **Compétence C1c** Entreposer les produits et suivre les stocks
 - **Compétence C2a** Préparer et ordonner son poste de travail
 - **Compétence C2b** Effectuer des coupes de gros avec os
 - **Compétence C2c** Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
 - **Compétence C2d** Mettre en œuvre les techniques de finition
-

Durée : 4h30

Coefficient : 10 + 1

Ce sujet comporte 11 pages

Partie écrite pages 1 à 9

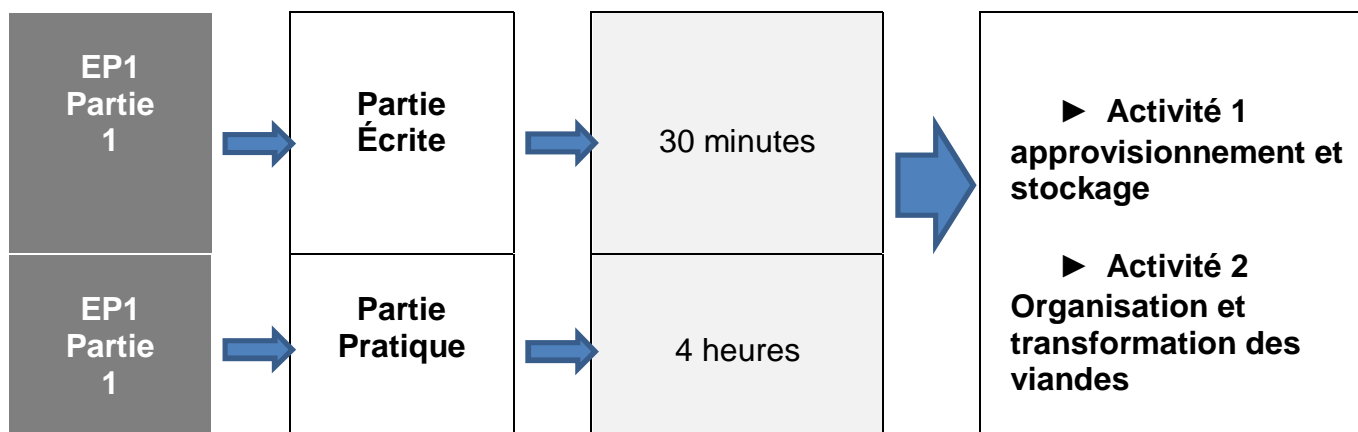
Partie pratique pages 10 à 11

Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve

**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé
Aucun document n'est autorisé**

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 1 sur 11

Cette épreuve comporte 2 parties (durée globale 4h30)



Situation professionnelle

Vous êtes employé en qualité d'ouvrier (e) au sein de la boucherie « Au pré des saveurs » 8 rue Anatole France 89000 Limoges.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions et opérations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène en vigueur dans le secteur d'activité.



CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 2 sur 11

SUJET 0.1

CAP BOUCHER

Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Partie 1

« Écrite ». Durée : 30 min

Le sujet complet est à remettre au jury à l'issue des 30 minutes
La partie pratique sera restituée à l'entrée dans le laboratoire

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 3 sur 11

Les parties grisées sont réservées à l'évaluation pour les correcteurs


C1 NA ED AC EX

EP1 : Partie 1 écrite - Durée 30 min

Pour effectuer votre production vous devez mobiliser des compétences opérationnelles:

- avant la production (réception et stockage des matières d'œuvre, mise en place et organisation du poste de travail) ;
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail) ;
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

Votre chef vous charge de réceptionner la livraison du jour. Le livreur vous remet le document ci-dessous.

Fournisseur SCA Viandes Zi du Pont Long 89000 Limoges		 N°58 Boucherie « Au pré des saveurs » 8 rue Anatole France 89000 Limoges.
Date : 16 novembre 20XX Votre commande n° 112 du 13 novembre 20XX			
Référence	Désignation	Unité	Quantité
Lot n°22813	ART 8 Bœuf Race Limousine EURL La Mamiséle	kg	160 kg
Lot n°23415	5 Colliers cotes découvertes	kg	55 kg
Lot n°27578	10 Épaules d'agneau	kg	20kg
Réf n°4413	1 Colis de 10 rognons de génisse	p	1
Observations :		Date : XX Signature : XX	



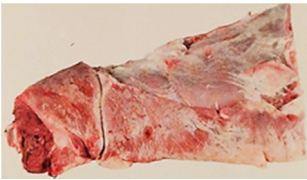





Question n°1 - Identifier ce document commercial et donner sa finalité.	C1b	NA	ED	AC	EX

.....

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	Coefficient : 10 +1	Page 4 sur 11	

Vous préparez le matériel nécessaire pour effectuer le stockage dans les lieux adaptés.

Question n°2 Relier par une flèche le matériel adapté pour le stockage des matières premières ci-dessous.	C1a	NA	ED	AC	EX

Matière d'œuvre		Matériel
1 ART 8 de Bœuf de race Limousine 		
5 colliers côte découverte 		
5 Épaules d'agneau 		
10 rognons de génisse 		

Question n°3 - Préciser 4 contrôles que vous allez effectuer lors de cette livraison.	C1b	NA	ED	AC	EX

Contrôles à la livraison
➤ -
➤ -
➤ -
➤ -

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 5 sur 11

Lors du déconditionnement de la livraison et de la transformation de la matière d'œuvre vous allez générer des déchets.

Question n°4 Procéder au tri sélectif en plaçant chaque type de déchets dans le bac correspondant.

C1c	NA	ED	AC	EX

Déchets recyclables



Autres déchets



Poubelle réfrigérée



Carton



Papier



Sac plastique

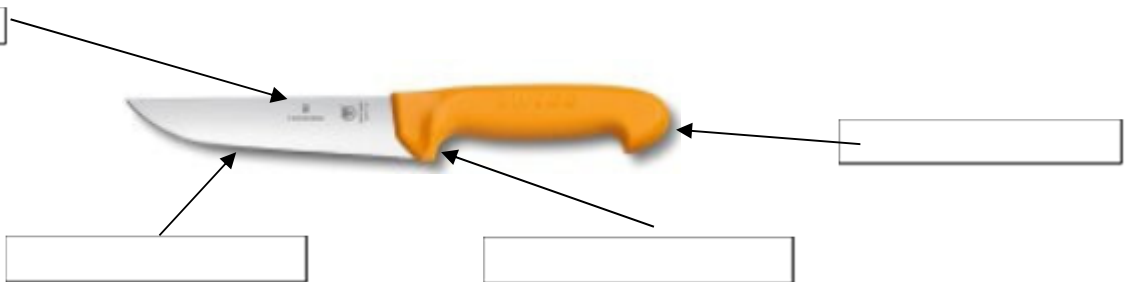


Os et suifs



Question n°5 Vous préparez vos couteaux pour réaliser votre production. Replacer les termes suivants : **la lame, le manche, la garde, le tranchant ou le fil.**

C2a	NA	ED	AC	EX



CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 6 sur 11

Le chef d'entreprise tient à ce que le bœuf soit issu de circuit court et local. La carcasse est accompagnée du document suivant qui atteste de sa qualité.



Question n°6 - Relever le signe officiel de qualité.	C2b	NA	ED	AC	EX

Signe officiel de qualité :

Décoder la classification officielle apposée sur l'ART 8.

C :
R :
3 :

Votre chef effectue la coupe de gros avec os de l'ART8 et vous confie le BCU à désosser et à séparer.

Question n°7 - Préciser la signification des termes ART8 et BCU.	C2b	NA	ED	AC	EX

ART8 :
 BCU :

Votre chef vous demande d'effectuer le désossage du collier côtes découvertes.

Question n°8 - Citer le nom et le nombre des os composant le collier côtes découvertes de veau.	C2c	NA	ED	AC	EX

Nom des os			
Nombre			

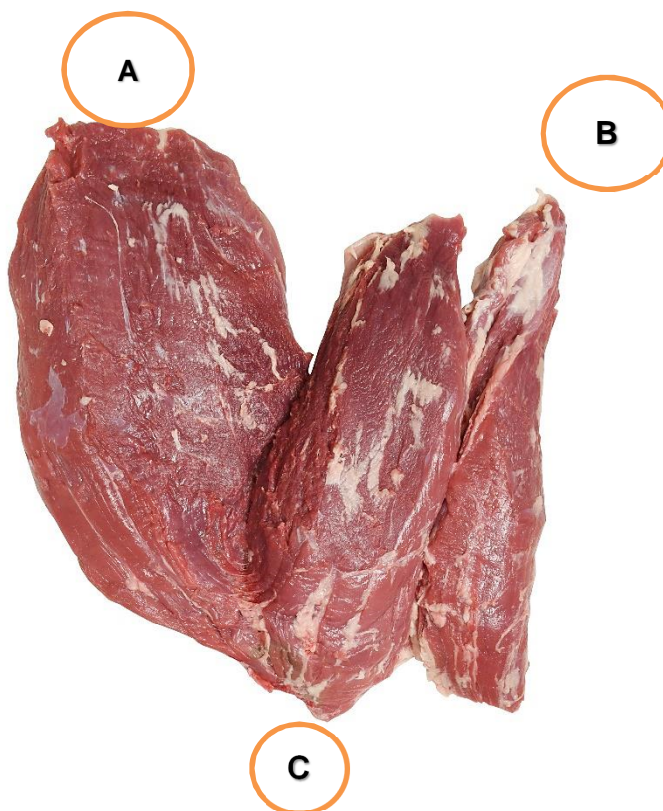
CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 7 sur 11

Question n°9 - Dans la liste ci-dessous identifier et cocher les morceaux de détail issus de la séparation du BCU.	C2c	NA	ED	AC	EX

<input type="checkbox"/> Pièce parée (persillé)	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (poire)	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (à rôtir)	<input type="checkbox"/> Macreuse à pot au feu	<input type="checkbox"/> Paleron
<input type="checkbox"/> Jumeau à pot au feu	<input type="checkbox"/> Rumsteck (milieu)	<input type="checkbox"/> Dessus de palette	<input type="checkbox"/> Tranche (rond)	<input type="checkbox"/> Gîte noix
<input type="checkbox"/> Gîte (nerveux de gîte)	<input type="checkbox"/> Jumeau à bifteck	<input type="checkbox"/> Rond de gîte	<input type="checkbox"/> Jarret	<input type="checkbox"/> Macreuse à bifteck
<input type="checkbox"/> Filet	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (merlan)	<input type="checkbox"/> Entrecôte	<input type="checkbox"/> Tranche (plat)	<input type="checkbox"/> Rumsteck (aiguillette)
<input type="checkbox"/> Bavette d'ailoyau	<input type="checkbox"/> Aiguillette baronne	<input type="checkbox"/> Tranche (mouvant)	<input type="checkbox"/> Araignée	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (dessus de tranche)

À la suite de la séparation du BCU, vous effectuez l'accrochage des différents morceaux pour les stocker en chambre froide.

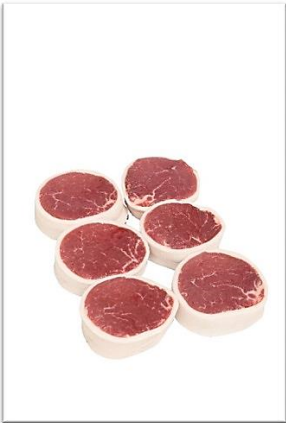

Question n°10 – Parmi les points indiqués par les lettres suivantes (A,B,C), entourer la lettre qui correspond au point d'accrochage de la tranche (mouvant).	C2c	NA	ED	AC	EX



CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 8 sur 11

Votre chef d'entreprise vous demande de réaliser un rôti de bœuf d'environ 1,5kg et 6 pavés façons « tournedos » de 150 g pièce.

Question n°11 – Nommer les produits ci-dessous en précisant la réglementation à respecter pour le taux de bardage (barde + ficelle) pour chacun des produits. Préciser la technique de ficelage que vous allez utiliser. Donner 3 conseils pour un ficelage réussi.	C2d	NA	ED	AC	EX

Produit	Règlementation	Technique de ficelage	Conseils pour un ficelage réussi
 <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>▶</p> <p>▶</p> <p>▶</p>
 <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>	

Crédit photos François Mulette - Ensmv

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 9 sur 11

SUJET 0.1

CAP BOUCHER

Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Partie 2 « Pratique ». Durée : 4h

Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 10 sur 11

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande
➤ Agneau : 1 épaule désossée, parée et ficelée.
➤ Veau : 1 rôti pour 4 personnes, bardé et ficelé ficelle arrêtée. (Découpé par le chef)
➤ Bœuf : 1 dessus de tranche et 1 poire.
➤ Produit tripier : 1 rognon de génisse

Vous réalisez la commande à partir des indications et de la matière d'œuvre mise à votre disposition :

- **une épaule d'agneau ;**
- **un collier côtes découvertes de veau ;**
- **un globe de bœuf ;**
- **un rognon de génisse.**

Indications pour la réalisation de la commande*			
Désosser ▼	Séparer, parer, éplucher ▼	Barder, ficeler ficelle arrêtée ▼	Parer un produit tripier ▼
<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule d'agneau (humérus coulé) • Le globe de bœuf • Le collier côtes découvertes de veau 	<ul style="list-style-type: none"> • Parer l'épaule d'agneau (à rôtir) • Parer le morceau de côte découverte (coupé par le professeur ressource) • Séparer le tendon de tranche et la semelle • Éplucher le dessus de tranche et la poire. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'épaule d'agneau en long (sans barde) • Un rôti de veau dans les côtes découvertes 	<ul style="list-style-type: none"> • Parer le rognon de génisse

*Pour des raisons liées à l'organisation de l'épreuve, le responsable de centre pourra imposer une chronologie du travail des viandes au candidat.

NB : L'application et le respect des règles d'hygiène et de sécurité fait partie intégrante de cette épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 11 sur 11