Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Boucher, veuillez visiter :
capboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Langue vivante étrangère anglais

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-BOU-EF1** • Durée : **2 h**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Compréhension de l'écrit : sécurité alimentaire et choix du bœuf (6 questions) **Page 3**

2. Expression orale et interaction : conseil à un client anglophone (3 questions) **Page 6**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 8**

Sujet officiel (PDF) : https://capboucher.fr/assets/annales/cap-boucher/Langue vivante étrangère (Anglais)/2026/CAP Boucher - Langue vivante étrangère (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension de l'écrit : sécurité alimentaire et choix du bœuf

Le candidat répond oralement en anglais à des questions sur deux textes : DT 1 présente les règles de sécurité et de conservation de la viande, tandis que DT 2 conseille le client qui souhaite préparer un repas rapide. Il restitue des informations explicites et le sens général, et justifie les affirmations vrai/faux par des citations exactes.

Question 1.1. Selon DT 1, indiquez la plage de température à maintenir dans la vitrine réfrigérée et précisez ce que le personnel doit faire si la température dépasse la limite de sécurité.

Model answer: “The display cabinet should remain between 0°C and 4°C. If the temperature rises above 4°C, staff must tell the manager immediately and follow the shop’s safety procedure.”

Traduction : La vitrine doit rester entre 0 °C et 4 °C. Si la température dépasse 4 °C, le personnel doit prévenir immédiatement le responsable et suivre la procédure de sécurité de la boutique.

Vocabulaire et grammaire : *should remain* signifie « doit rester » ; *rises above* signifie « dépasse ». Le présent simple exprime ici une règle.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Between 0°C and 4°C; above 4°C, tell the manager immediately and follow the safety procedure.

Question 1.2. Selon DT 1, donnez deux actions que le personnel effectue à l’arrivée d’une livraison.

Model answer: When a delivery arrives, staff perform these two checks:

1. They check that the packages are clean and undamaged.
2. They check the delivery temperature.

Traduction : À l’arrivée d’une livraison, le personnel vérifie que les emballages sont propres et intacts, puis contrôle la température de livraison. **Vocabulaire :** *undamaged* signifie « intact » ; *check* signifie « vérifier ». Le présent simple décrit les actions habituelles.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Staff check that the packages are clean and undamaged, and check the delivery temperature.

Question 1.3. Selon DT 2, nommez les deux morceaux de bœuf conseillés pour un repas rapide et indiquez combien de temps la viande doit reposer après cuisson.

Model answer: The two suggested cuts are beef sirloin and rump steak. After cooking, the meat should rest for about five minutes before serving.

> **Traduction :** Les deux morceaux conseillés sont le faux-filet et le rumsteck. Après cuisson, la viande doit reposer environ cinq minutes avant d’être servie.

Vocabulaire et grammaire : *sirloin* signifie « faux-filet », *rump steak* « rumsteck » et *to rest* « reposer ». *Should* exprime un conseil.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Beef sirloin and rump steak; let the meat rest for about five minutes after cooking.

Question 1.4. Présentez en anglais, en une ou deux phrases, l'objectif principal de DT 1.

Model answer: DT 1 explains how to keep meat safe in a butcher's shop, from delivery to sale. It also gives advice on storing fresh meat safely at home.

- **Traduction :** Le DT 1 explique comment conserver la viande en sécurité dans une boucherie, de la livraison à la vente. Il donne aussi des conseils pour conserver la viande fraîche chez soi.
- **Vocabulaire et grammaire :** *from ... to ...* signifie « de ... à ... » ; *to store* signifie « conserver ». Le présent simple résume le contenu du document.

✓ RÉPONSE À RETENIR

DT 1 explains how to keep meat safe in the shop and how to store it safely at home.

Affirmation A

Question 1.5 A. Indiquez si l'affirmation « The shop records the temperature of its display cabinet twice a day » est vraie ou fausse, puis justifiez votre réponse en anglais par une citation exacte de DT 1 ou DT 2.

Model answer: True. The statement is supported by this exact quotation from DT 1:

> "Staff record the cabinet temperature at opening time and again in the afternoon."

Traduction : Vrai. Le personnel relève la température de la vitrine à l'ouverture puis de nouveau l'après-midi. **Vocabulaire et grammaire :** *to record* signifie « relever » ou « consigner » ; *again* signifie « de nouveau ». La citation indique bien deux relevés dans la journée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

True: "Staff record the cabinet temperature at opening time and again in the afternoon."

Affirmation B

Question 1.5 B. Indiquez si l'affirmation « The customer in DT 2 wants a cut that needs several hours of cooking » est vraie ou fausse, puis justifiez votre réponse en anglais par une citation exacte de DT 1 ou DT 2.

Model answer: False. DT 2 recommends quick-cooking cuts for a quick meal:

> "These tender cuts are suitable for grilling or pan-frying."

Traduction : Faux. Le DT 2 recommande des morceaux tendres adaptés au gril ou à la cuisson à la poêle, et non une cuisson de plusieurs heures. **Vocabulaire et grammaire :** *grilling* signifie « cuisson au gril » ; *pan-frying*, « cuisson à la poêle ». La citation exacte justifie la réponse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

False: “These tender cuts are suitable for grilling or pan-frying.”

2. Expression orale et interaction : conseil à un client anglophone

À la Boucherie des Halles, un client anglophone souhaite préparer rapidement un repas pour deux personnes avec un morceau de bœuf tendre. Le candidat le conseille en anglais sur le choix et la cuisson de la viande, explique sa conservation à domicile, puis participe à un jeu de rôle avec l'examinateur.

Question 2.1. En anglais, recommandez un morceau de bœuf adapté au repas du client. Expliquez brièvement pourquoi il convient et donnez des conseils de cuisson clairs en vous appuyant sur DT 2.

English model: For a quick meal for two, I recommend sirloin steak. It is tender and suitable for grilling or pan-frying. Take it out of the fridge shortly before cooking. Heat the pan well, add a little oil and cook it to your preference. A thin steak cooks faster. Let it rest for about five minutes before serving; this keeps it tender and juicy. I can advise you on a suitable portion.

Traduction française : Pour un repas rapide à deux, je recommande du faux-filet. Il est tendre et convient au gril ou à la poêle. Sortez-le du réfrigérateur peu avant la cuisson. Faites chauffer la poêle, ajoutez un peu d'huile et cuisez-le à votre goût. Une tranche fine cuit plus vite. Laissez-la reposer environ cinq minutes avant de servir pour qu'elle reste tendre et juteuse. Je peux vous conseiller une portion adaptée.

Vocabulaire et grammaire : *tender* = tendre ; *pan-fry* = cuire à la poêle ; l'impératif sert à donner des conseils.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Recommend tender sirloin or rump steak; grill or pan-fry it, then let it rest for about five minutes.

Question 2.2. En anglais, expliquez comment le client doit conserver la viande chez lui et donnez une raison liée à la sécurité alimentaire, en vous appuyant sur DT 1.

English model: Put the fresh meat in the refrigerator as soon as you get home. Keep it covered and separate from food that will be eaten without cooking. Follow the use-by date on the label. If you will not use it in time, freeze it. Keeping raw meat separate helps prevent cross-contamination and protects customers.

Traduction française : Mettez la viande fraîche au réfrigérateur dès votre arrivée. Gardez-la couverte et séparée des aliments qui seront consommés sans cuisson. Respectez la date limite indiquée sur l'étiquette. Si vous ne pouvez pas l'utiliser à temps, congelez-la. Séparer la viande crue aide à éviter les contaminations croisées et protège les consommateurs.

Vocabulaire et grammaire : *as soon as* = dès que ; *use-by date* = date limite de consommation ; *if* introduit une condition.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Refrigerate the meat promptly, keep it covered and separate from ready-to-eat food, and follow the use-by date.

Question 2.3. Participez au jeu de rôle en anglais : répondez aux questions de suivi de l'examinateur, posez une question pertinente pour préciser les besoins du client et répondez avec politesse.

1. **Customer:** Can you recommend a cut for a quick meal? **Butcher:** Certainly. Sirloin or rump steak is tender. Would you prefer to grill it or pan-fry it, and how would you like it cooked?
2. **Customer:** Pan-fried, medium, please. How long should it rest? **Butcher:** Of course. A thin steak cooks faster. Let it rest for about five minutes. I'll recommend a suitable portion for two.

Traduction française : « Pouvez-vous conseiller un morceau pour un repas rapide ? » « Bien sûr. Le faux-filet ou le rumsteck est tendre. Préférez-vous le gril ou la poêle, et quelle cuisson souhaitez-vous ? » « À la poêle, à point, s'il vous plaît. Combien de temps doit-il reposer ? » « Bien sûr. Une tranche fine cuit plus vite. Laissez-la reposer environ cinq minutes. Je vous conseillerai une portion adaptée à deux personnes. »

Vocabulaire et grammaire : *Would you prefer…?* = préférez-vous… ? ; *certainly* et *please* rendent l'échange poli.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Ask about cooking method and doneness, answer the customer's questions politely, and recommend a suitable portion for two.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Épreuve facultative d'anglais du CAP Boucher, session 2026, code 26-CAP-BOU-EF1, de durée officielle imprimée 2 h et sans coefficient. Les points au-dessus de 10/20 sont seuls pris en compte. L'oral porte sur la sécurité et la conservation de la viande ainsi que le conseil client pour un repas rapide, et évalue compréhension, expression et interaction en anglais.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La vitrine réfrigérée doit rester entre 0 °C et 4 °C ; tout dépassement doit être signalé immédiatement au responsable.
- À domicile, conserver la viande fraîche au réfrigérateur, couverte et séparée des aliments consommés sans cuisson.
- Le sirloin ou le rump steak sont des morceaux tendres adaptés à une cuisson rapide à la poêle ou au gril.
- Après cuisson, laisser reposer le steak environ cinq minutes pour qu'il reste tendre et juteux.

Points de vigilance & attentes du jury

- Répondez oralement en anglais aux questions de compréhension et justifiez chaque affirmation vrai/faux par une citation exacte.
- Pour une livraison, mentionnez des contrôles concrets : état des emballages, température ou conformité à la commande.
- Reliez le morceau recommandé à la méthode de cuisson, à l'épaisseur et à la préférence de cuisson du client.
- En interaction, répondez aux relances, posez une question utile pour cerner le besoin et adoptez un ton poli.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment justifier les affirmations vrai/faux de la question 1.5 ?

Dites d'abord « True » ou « False », puis citez exactement en anglais un passage de DT 1 ou DT 2 qui confirme votre choix. La citation doit porter sur l'information précise de l'affirmation.

Q : Quels conseils de cuisson faut-il donner pour un repas rapide ?

Recommandez un morceau tendre adapté à une cuisson rapide, comme le sirloin ou le rump steak. Précisez qu'il peut être poêlé ou grillé et qu'il repose environ cinq minutes après cuisson.

Q : Comment gérer le temps de préparation et l'interrogation ?

Le sujet prévoit six minutes pour lire DT 1 et DT 2 et préparer l'intervention, puis six minutes d'interrogation. Utilisez la préparation pour repérer les informations clés et organiser vos réponses orales.

Q : Comment les points sont-ils pris en compte pour cette épreuve facultative ?

La prestation est évaluée sur 20 points : 10 pour la compréhension et 10 pour l'expression orale et l'interaction. L'épreuve est facultative et seuls les points obtenus au-dessus de 10/20 sont pris en compte.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capboucher.fr/assets/annales/cap-boucher/Langue vivante étrangère (Anglais)/2026/CAP Boucher - Langue vivante étrangère (Anglais) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.