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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

BOUCHER

SESSION 2026

ÉPREUVE FACULTATIVE EF1 : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ANGLAIS

facultative sans coefficient : seuls les points supérieurs à 10/20 sont pris en compte

Aucun document ou matériel autorisé en dehors des documents fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : EXPRESSION ORALE ET INTERACTION (10 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : BOUCHERIE DES HALLES, LYON

Vous passez une épreuve orale de langue vivante étrangère, anglais. Vous disposez de 6 minutes pour prendre connaissance des documents DT 1 et DT 2 et préparer votre intervention. L'interrogation dure ensuite 6 minutes. Vous répondez oralement en anglais aux questions de compréhension, puis vous échangez en anglais avec l'examinateur à partir de la situation professionnelle proposée.

Les documents sont des textes originaux conçus pour cette épreuve. Ils constituent les seuls supports nécessaires. Le document DR 1 est une grille facultative de prise de notes pendant la préparation : il n'est pas noté et n'est pas à rendre.

La prestation est évaluée sur 20 points. Pour cette épreuve facultative, seuls les points obtenus au-dessus de 10/20 sont pris en compte conformément aux règles applicables.

PARTIE 1 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 points)

Comprendre et restituer oralement des informations explicites et le sens général des documents

Après votre temps de préparation, répondez oralement en anglais aux questions ci-dessous. Pour les affirmations Vrai/Faux, indiquez si elles sont vraies ou fausses et justifiez chaque réponse par une citation exacte des documents, prononcée en anglais.

1.1 (2 points) According to DT 1, what temperature range should the shop's display cabinet maintain, and what should staff do if the temperature rises above the safe limit?

1.2 (2 points) According to DT 1, give two actions the butcher takes when a delivery arrives.

1.3 (2 points) According to DT 2, which two beef cuts are suggested for a quick meal, and how long should the meat rest after cooking?

1.4 (2 points) What is the main purpose of DT 1? Answer in one or two sentences in English.

1.5 (2 points) For each statement, say “True” or “False” and justify your answer with an exact quotation from DT 1 or DT 2. Statement A: “The shop records the temperature of its display cabinet twice a day.” Statement B: “The customer in DT 2 wants a cut that needs several hours of cooking.”

PARTIE 2 : EXPRESSION ORALE ET INTERACTION (10 points)

S'exprimer de façon compréhensible et interagir dans une situation professionnelle simple

Vous travaillez à la Boucherie des Halles. Un client anglophone souhaite préparer un repas rapide pour deux personnes. Il demande un morceau de bœuf tendre, des conseils de cuisson et des informations sur la conservation. Présentez oralement une réponse adaptée en anglais, puis

échangez avec l'examinateur, qui jouera le rôle du client. Vous pouvez vous appuyer sur DT 1 et DT 2. Aucun nombre de mots écrit n'est attendu.

2.1 (4 points) In English, recommend a suitable cut of beef for the customer's meal. Explain briefly why it is suitable and give clear cooking advice, using information from DT 2.

2.2 (3 points) Explain in English how the customer should store the meat at home and give one food-safety reason for your advice, using information from DT 1.

2.3 (3 points) Take part in the role-play. Answer the examiner's follow-up questions in English, ask one relevant question to clarify the customer's needs, and respond politely.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : KEEPING MEAT SAFE IN A BUTCHER'S SHOP

Original information text written for this examination.

A good butcher's shop keeps fresh meat cold from delivery to sale. When a delivery arrives, staff check that the packages are clean and undamaged. They also check the delivery temperature and compare the products with the order. The date and batch information are recorded so that each product can be traced.

Fresh meat is stored in a cold room as soon as possible. The shop's display cabinet should remain between 0°C and 4°C. Staff record the cabinet temperature at opening time and again in the afternoon. If the temperature rises above 4°C, they tell the manager immediately and follow the shop's safety procedure. They do not leave meat on the counter while serving other customers.

At home, customers should put fresh meat in the refrigerator as soon as they arrive. It should be kept covered and separate from food that will be eaten without cooking. Customers should follow the use-by date on the label. If they do not plan to use the meat in time, they can freeze it. Safe handling helps protect customers and maintain the quality of the meat.

DT 2 : CHOOSING BEEF FOR A QUICK MEAL

Original customer information text written for this examination.

For a quick meal, a butcher may recommend beef sirloin or rump steak. These tender cuts are suitable for grilling or pan-frying. Take the meat out of the refrigerator shortly before cooking. Heat the pan well, add a little oil, and cook the steak to the customer's preference. A thin steak cooks more quickly than a thick one. After cooking, let the meat rest for about five minutes before serving. This helps keep it tender and juicy.

For two people, ask the butcher to recommend a suitable portion. Tell the butcher how you plan to cook the meat and whether you prefer it rare, medium or well done. The butcher can then advise you on the cut, thickness and cooking time.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document de préparation facultatif : Repères pour l'interrogation orale | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Vous pouvez compléter cette grille pendant les 6 minutes de préparation. Elle sert uniquement à organiser votre prise de parole. Elle n'est pas notée et n'est pas à rendre. Pour la question 1.5, relevez une citation exacte dans le document concerné.

Grille de prise de notes

Question	Repères ou réponse à préparer	Citation exacte si nécessaire
1.1	.....	.....
1.2	.....	.....
1.3	.....	.....
1.4	.....	.....
1.5 A : Vrai/Faux	.....	.....
1.5 B : Vrai/Faux	.....	.....
2.1 : Conseil au client	.....	.....
2.2 : Conservation	.....	.....
2.3 : Question à poser au client	.....	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.