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

CAP Boucher

CAP Boucher - Épreuve EP1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-BCH-EP1** • Durée : **4 h 30** • Coefficient : **11**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle et réglementaire : réception et traçabilité** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique, choix des produits et calculs professionnels** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation de fabrication et protocole opératoire** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention, hygiène et sécurité au poste** (2 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://capboucher.fr/assets/annales/cap-boucher/Pratique professionnelle/2026/CAP Boucher - Pratique professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse fonctionnelle et réglementaire : réception et traçabilité

Dans une boucherie, le candidat réceptionne un quartier arrière de bovin destiné à la vente au détail. Il contrôle sa conformité aux critères internes, décide de son acceptation et renseigne les informations de traçabilité à partir du bon de livraison et de l'étiquette.

Question 1.1. À partir du DT 2 et du tableau de réception, relever trois contrôles à effectuer à la réception et indiquer, pour chacun, le résultat observé.

À la réception, mesurer la température, contrôler la masse nette et examiner l'emballage. Comparer chaque résultat aux critères internes de l'entreprise et vérifier aussi la concordance des références de traçabilité avec les documents de livraison.

Contrôle	Résultat observé
Température	3,2 °C, dans la plage de 0 à 4 °C inclus
Masse nette	18,00 kg, conforme à la commande
Emballage	Intact, sans souillure visible

Le numéro de lot est présent sur l'étiquette et identique à celui du bon de livraison. L'étiquette est lisible et porte également l'identification sanitaire de l'établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Température : 3,2 °C. Masse nette : 18,00 kg. Emballage intact. Numéro de lot concordant avec le bon de livraison.

Question 1.2. Décider si le lot peut être accepté selon les critères internes fournis. Justifier la décision par deux données relevées et préciser la conduite à tenir si un critère n'était pas respecté.

Le lot peut être accepté : sa température de 3,2 °C respecte la plage interne de 0 à 4 °C inclus et son emballage est intact. La masse nette de 18,00 kg correspond à la commande, et le numéro de lot concorde entre l'étiquette et le bon de livraison.

Si un critère n'est pas respecté, isoler le lot, le maintenir en froid et ne pas le mettre en œuvre. Signaler l'écart au responsable, consigner la non-conformité et attendre sa décision avant toute acceptation ou utilisation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lot accepté : température, masse, emballage et concordance du numéro de lot conformes aux critères internes.

Question 1.3. **À l'aide des informations du DT 2, compléter dans le DR 1 la traçabilité du lot : désignation, numéro de lot, origine, date de réception et température relevée. Citer ensuite les informations permettant de relier le produit reçu à son fournisseur et à sa livraison.**

Reporter dans le DR 1 les informations de traçabilité indiquées sur l'étiquette et le bon de livraison :

Champ	Information à inscrire
Désignation	Quartier arrière de bovin, catégorie jeune bovin
Numéro de lot	FR-22-0618-B17
Origine déclarée	Né, élevé et abattu en France
Date de réception	18 juin 2026
Température relevée	3,2 °C

Pour relier le produit à son fournisseur et à la livraison, relever le nom et le lieu du fournisseur, puis vérifier que le numéro de lot sur l'étiquette correspond à celui du bon de livraison. Conserver ces documents avec les éléments d'identification sanitaire et la masse nette pour assurer le suivi du lot.

DR 1 : traçabilité du lot complétée

Traçabilité et feuille de débit

Rubrique	Quartier arrière, jeune bovin
Désignation du produit	FR-22-0618-B17
Numéro de lot	Né, élevé et abattu en France
Origine déclarée	18 juin 2026
Date de réception	3,2 °C
Température relevée à réception	
Coût d'achat total du lot en euros	
Coût d'achat par kilogramme de steaks commercialisables en euros	
Cadence moyenne de transformation en kg/min	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lot FR-22-0618-B17 : quartier arrière de jeune bovin, né, élevé et abattu en France. Reçu le 18 juin 2026 à 3,2 °C. Fournisseur : Élevage et Viandes du Goëlo, Plouha.

2. Étude technologique, choix des produits et calculs professionnels

Le lot accepté est transformé en steaks, parures valorisables et os ou pertes selon les masses prévues au cahier des charges. Les calculs portent sur les rendements, le coût d'achat, la cadence de transformation et la préparation d'une solution désinfectante au dosage indiqué.

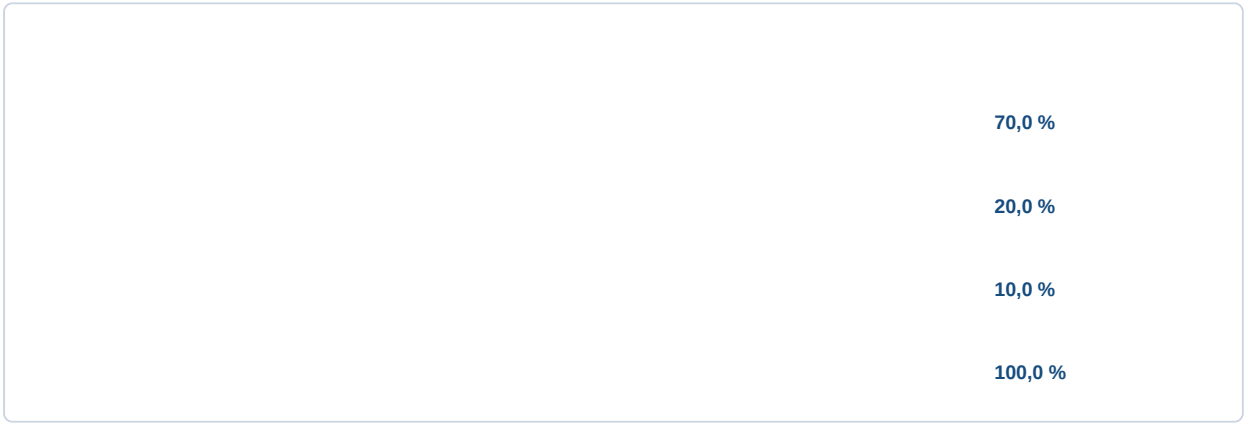
Question 2.1. Calculer le rendement en steaks commercialisables, puis le pourcentage de parures valorisables et celui des os et pertes non commercialisables. Vérifier que les masses fournies se répartissent entièrement entre les trois catégories et présenter les résultats en pourcentage, arrondis au dixième.

Pour chaque catégorie, le pourcentage du lot se calcule en divisant sa masse par la masse totale reçue, puis en multipliant par 100. Les calculs donnent : steaks, $12{,}60 \div 18{,}00 \times 100 = 70{,}0\,\%$; parures, $3{,}60 \div 18{,}00 \times 100 = 20{,}0\,\%$; os et pertes, $1{,}80 \div 18{,}00 \times 100 = 10{,}0\,\%$.

Catégorie	Masse	Part du lot
Steaks commercialisables	12,60 kg	70,0 %
Parures valorisables	3,60 kg	20,0 %
Os et pertes non commercialisables	1,80 kg	10,0 %
Total	18,00 kg	100,0 %

Vérification : $12{,}60 + 3{,}60 + 1{,}80 = 18{,}00$ kg et $70{,}0 + 20{,}0 + 10{,}0 = 100{,}0\,\%$. Le lot est entièrement réparti entre les trois catégories.

Pourcentages à reporter dans le DR 1



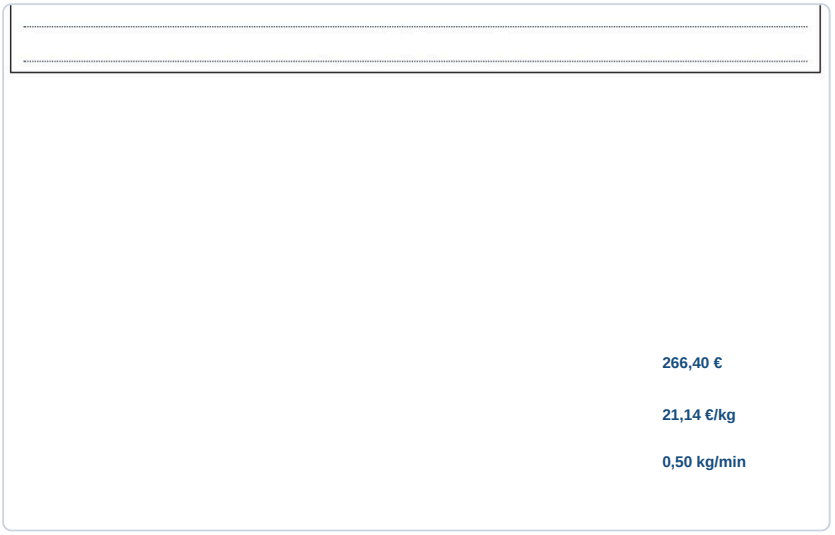
✓ RÉPONSE À RETENIR

Steaks : 70,0 % ; parures : 20,0 % ; os et pertes : 10,0 %. Total réparti : 100,0 % du lot.

Question 2.2. Compléter la feuille de débit du DR 1. Calculer le coût d'achat du lot, le coût d'achat ramené à 1 kg de steaks commercialisables et la cadence moyenne de transformation en kilogrammes de lot traité par minute. Arrondir les coûts au centime et la cadence au centième de kilogramme par minute.

Le coût d'achat total est la masse reçue multipliée par le prix au kilogramme : $18{,}00 \times 14{,}80 = 266{,}40$ €. Pour le coût par kilogramme de steaks commercialisables, diviser ce coût total par la masse de steaks prévue : $266{,}40 \div 12{,}60 = 21{,}14$ €/kg, arrondi au centime. La cadence porte sur le lot traité : $18{,}00 \div 36 = 0{,}50$ kg/min, arrondie au centième. Reporter ces trois résultats dans la feuille de débit du DR 1.

Valeurs de débit à reporter dans le DR 1



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût du lot : 266,40 € ; coût par kilogramme de steaks : 21,14 €/kg ; cadence moyenne : 0,50 kg/min.

Question 2.3. Calculer le volume de désinfectant concentré nécessaire pour préparer 5,0 L de solution au dosage indiqué sur l'étiquette du DT 3. Indiquer le volume d'eau correspondant si le volume final de solution doit être de 5,0 L.

Le dosage est de 20 mL de concentré par litre d'eau, et le DT 3 demande d'effectuer le calcul sur le volume final de solution. Pour 5,0 L, il faut donc $20 \times 5{,}0 = 100$ mL de concentré. Le volume d'eau complète le mélange jusqu'à 5,0 L : $5{,}000 - 0{,}100 = 4{,}900$ L, soit 4,90 L. Porter les équipements de protection indiqués sur l'étiquette, ne pas mélanger le produit avec d'autres produits chimiques et respecter le temps de contact du fabricant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 5,0 L de solution finale : 100 mL de concentré et 4,90 L d'eau.

3. Préparation de fabrication et protocole opératoire

Le candidat organise la transformation d'un quartier arrière en steaks à l'aide du plan fonctionnel du poste, avec une zone de désossage, une zone de parage et de tranchage et deux bacs séparés. Il décrit les opérations, prévient les croisements de flux et contrôle la régularité et la présentation des steaks.

Question 3.1. Décrire, dans l'ordre, les principales opérations depuis la vérification du poste jusqu'au conditionnement ou à la remise en froid des steaks. Intégrer au minimum le contrôle du produit, le désossage, le parage, le tranchage, la séparation des catégories de matières et la traçabilité.

1. Vérifier que le poste est propre, stable et sec, que le couteau est adapté et en bon état, puis contrôler l'emballage, l'identification et la température du quartier.
2. Désosser dans la zone 1 et déposer les os et pertes dans le bac 4.
3. Trier les parures dans le bac 3, puis parer et trancher les steaks dans la zone 2.
4. Contrôler la présentation, étiqueter les produits en conservant les informations de traçabilité, puis les conditionner ou les remettre en froid.
5. Nettoyer puis désinfecter le poste et le matériel selon le protocole et les indications du fabricant.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler le poste et le produit, désosser, trier, parer et trancher, séparer les matières, tracer les produits et les remettre en froid.

Question 3.2. Compléter dans le DR 2 l'ordre des opérations et associer à chacune la zone ou le bac correspondant au DT 1. Préciser une mesure permettant d'éviter le croisement des produits commercialisables avec les os ou les déchets.

Rang	Opération	Zone ou bac
1	Vérifier le poste, le matériel et le produit	Poste de travail
2	Désosser le quartier	Zone 1
3	Trier les parures	Bac 3
4	Parer et trancher les steaks	Zone 2
5	Évacuer les os et pertes	Bac 4
6	Étiqueter et remettre en froid	Zone réfrigérée

Respecter cet ordre et conserver les produits commercialisables, les parures et les os dans des contenants distincts. Évacuer les os et pertes directement dans le bac 4, sans les déposer ni les faire transiter dans la zone 2. Étiqueter les produits avant leur remise en froid.

DR 2 complété : ordre et zones

1	Poste	Bacs séparés
2	Zone 1	Os au bac 4
3	Bac 3	Parures à part
4	Zone 2	Sans os ni déchets
5	Bac 4	Évacuer séparément
6	Zone froide	Produits protégés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : vérification, désossage, tri des parures, parage et tranchage, évacuation des os et pertes, étiquetage et remise en froid. Maintenir des flux et contenants séparés.

Question 3.3. Indiquer deux critères professionnels permettant de contrôler la régularité des steaks produits conformément aux caractéristiques du DT 3.

Contrôler l'épaisseur à plusieurs endroits sur les steaks à l'aide d'un instrument de mesure adapté. La valeur attendue est de 15 mm, avec une tolérance de 2 mm de part et d'autre, soit une plage acceptable de 13 à 17 mm. Vérifier également la présentation de la viande : elle doit être propre, sans esquilles d'os ni souillures visibles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Épaisseur : 13 à 17 mm. Présentation propre, sans esquilles d'os ni souillures visibles, conformément au DT 3.

4. Prévention, hygiène et sécurité au poste

Les situations de travail présentent des risques de coupure, de contact avec un produit chimique, de contamination croisée et de rupture de la maîtrise de la température. Le candidat propose des mesures de prévention et des pratiques d'hygiène adaptées aux consignes du DT 3.

Question 4.1. Pour chacune des quatre situations du tableau, proposer une mesure de prévention ou une action corrective adaptée. Pour la situation concernant le produit concentré, respecter également les consignes d'utilisation du DT 3.

Appliquer une mesure adaptée à chacun des quatre risques :

Situation	Mesure de prévention ou action corrective
Désossage sur plan humide	Sécher et stabiliser le plan avant de reprendre le travail.
Nettoyage avec un produit concentré	Porter les équipements de protection indiqués sur l'étiquette, respecter le dosage et le temps de contact, et ne jamais mélanger avec un autre produit chimique.
Bac à os dans la zone de tranchage	Placer le bac dans la zone dédiée aux os et pertes.
Produit laissé hors du froid	Le remettre en zone réfrigérée dès que sa présence au poste n'est plus nécessaire.

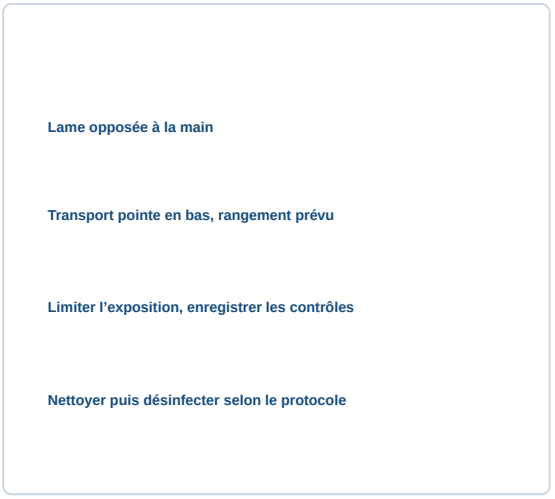
Ces actions préviennent les blessures, l'exposition chimique, la contamination croisée et l'élévation de température.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plan sec et stable, protections et consignes du fabricant respectées, bac à os dans sa zone dédiée, denrées remises au froid.

Question 4.2. Compléter la partie prévention du DR 2 en indiquant deux règles de sécurité liées à l'utilisation du couteau et deux mesures d'hygiène ou de maîtrise de la température à appliquer pendant et après la production.

Reporter dans les quatre cases du DR 2 deux règles de sécurité du couteau et deux mesures d'hygiène ou de maîtrise de la température. Orienter la lame à l'opposé de la main qui maintient la viande. Transporter le couteau pointe vers le bas et le ranger à l'emplacement prévu, jamais sous un produit ni dans un bac. Limiter l'exposition des denrées hors de la zone réfrigérée et enregistrer les contrôles prévus. Après la production, nettoyer puis désinfecter selon le protocole de l'entreprise et les indications du fabricant.

DR 2 complété : prévention et hygiène



✓ RÉPONSE À RETENIR

Lame opposée à la main, couteau transporté pointe vers le bas et rangé correctement, exposition au chaud limitée, contrôles enregistrés et poste nettoyé puis désinfecté.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Boucher, session 2026, code 26-CAP-BCH-EP1, dure 4 h 30 et a un coefficient 11. Le sujet porte sur la réception et la transformation d'un quartier arrière de bovin en steaks. Il évalue la traçabilité, les calculs de rendement et de coût, l'organisation du poste, la prévention des risques et la maîtrise de l'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement en pourcentage = masse de la catégorie ÷ masse totale du lot × 100.
- La somme des masses des steaks, des parures et des os ou pertes doit correspondre à la masse reçue.
- Le coût par kilogramme commercialisable se calcule en divisant le coût total d'achat par la masse de steaks obtenue.
- Pour le désinfectant, appliquer le dosage au volume final demandé, puis compléter avec de l'eau jusqu'à ce volume.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer les relevés de réception aux critères internes et justifier clairement l'acceptation ou le refus du lot.
- Présenter les calculs avec leurs unités et respecter les arrondis demandés pour les pourcentages, les coûts et la cadence.
- Respecter l'ordre opératoire et associer chaque opération à la zone ou au bac correspondant sur le plan.
- Séparer les flux, maintenir les denrées au froid lorsque nécessaire et respecter les consignes de l'étiquette du désinfectant.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer un rendement ou une part de matière dans ce sujet ?

Divisez la masse de la catégorie considérée par la masse totale reçue, puis multipliez par 100. Vérifiez aussi que la somme des masses des trois catégories correspond bien aux 18,00 kg du lot.

Q : Comment déterminer le volume de désinfectant concentré à préparer ?

Appliquez le dosage de l'étiquette au volume final de solution demandé, comme le précise le DT 3. Le volume d'eau complète ensuite le mélange pour atteindre le volume final fixé.

Q : Comment gérer le temps et les documents réponses pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure 4 h 30. Répartissez le temps entre les quatre parties, présentez les calculs avec leurs unités et complétez les DR 1 et DR 2, qui doivent être rendus avec la copie.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement respecter ?

Le sujet attribue 5 points à la partie 1, 6 à la partie 2, 5 à la partie 3 et 4 à la partie 4. Justifiez les décisions et présentez les calculs avec les arrondis demandés.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capboucher.fr/assets/annales/cap-boucher/Pratique professionnelle/2026/CAP Boucher - Pratique professionnelle - 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.