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 EP1 : APPROVISIONNEMENT, ORGANISATION ET TRANSFORMATION DES VIANDES

Coefficient : 11 Durée : 4 h 30

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet et du matériel professionnel mis à disposition au poste.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique, choix des produits et calculs professionnels (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité au poste (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : BOUCHERIE DES HALLES, MARCHÉ COUVERT DE SAINT-BRIEUC (CÔTES-D'ARMOR)

Vous travaillez à la Boucherie des Halles. Pour une commande de vente au détail, vous devez contrôler la réception d'un quartier arrière de bovin, organiser sa transformation en steaks et préparer les éléments de traçabilité et de présentation commerciale. Les données du sujet constituent le cahier des charges de l'entreprise pour cette production. Elles sont à appliquer pour les calculs et décisions demandés.

La production porte sur un lot de 18,00 kg net à réception. Le résultat attendu est une préparation propre, maîtrisée et conforme aux exigences de traçabilité et de sécurité alimentaire. Les documents techniques DT 1 à DT 3 et les documents réponses DR 1 et DR 2 font partie intégrante du sujet.

Le barème est ramené à 20 points. Présentez les calculs, indiquez les unités et justifiez les décisions professionnelles demandées.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)

Contrôle de réception, traçabilité et décision de mise en œuvre

Vous réceptionnez le lot décrit dans le DT 2. La procédure interne de la boucherie impose, pour ce produit réfrigéré, une température à réception comprise entre 0 °C et 4 °C inclus, un emballage intact et la concordance entre l'étiquette et le document de livraison. Ces seuils sont les critères de réception de l'entreprise pour le présent lot.

Données de réception à analyser

Critère	Valeur relevée	Critère de l'entreprise
Température du produit	3,2 °C	0 °C à 4 °C inclus
Masse nette	18,00 kg	Conforme à la commande : 18,00 kg
État de l'emballage	Intact, sans souillure visible	Emballage intact
Lot et identification	Présents sur l'étiquette	Concordance avec le bon de livraison

Relevé de réception du lot de quartier arrière.

1.1 (1,5 point) À partir du DT 2 et du tableau de réception, relevez trois contrôles à effectuer à la réception et indiquez, pour chacun, le résultat observé.

1.2 (1,5 point) Décidez si le lot peut être accepté selon les critères internes fournis. Justifiez votre décision par deux données relevées et précisez la conduite à tenir si un critère n'était pas respecté.

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

PARTIE 2 : Étude technologique, choix des produits et calculs professionnels (6 points)

Transformation du lot, rendement, débit, coût et préparation d'une solution

Le lot accepté est transformé selon le cahier des charges du DT 3. Les masses attendues sont des données de production fournies pour cet exercice. Pour le rendement en produits commercialisables, utilisez la relation $R = \frac{m_{\text{produits commercialisables}}}{m_{\text{lot reçu}}} \times 100$. Pour le coût d'achat ramené au kilogramme commercialisable, utilisez $C_{\text{kg}} = \frac{C_{\text{achat du lot}}}{m_{\text{produits commercialisables}}}$.

Données de production et tarifs

Donnée	Valeur
Masse du lot reçu	18,00 kg
Masse prévue de steaks commercialisables	12,60 kg
Masse prévue de parures valorisables	3,60 kg
Masse prévue d'os et pertes non commercialisables	1,80 kg
Prix d'achat du lot	14,80 € par kg
Temps prévu de transformation	36 minutes
Désinfectant de surface : dosage de l'étiquette	20 mL de produit par litre d'eau
Volume de solution à préparer	5,0 L

Valeurs de l'entreprise pour le lot étudié.

2.1 (2 points) Calculez le rendement en steaks commercialisables, puis le pourcentage de parures valorisables et celui des os et pertes non commercialisables. Vérifiez que les masses fournies se répartissent entièrement entre les trois catégories. Présentez les résultats en pourcentage, arrondis au dixième.

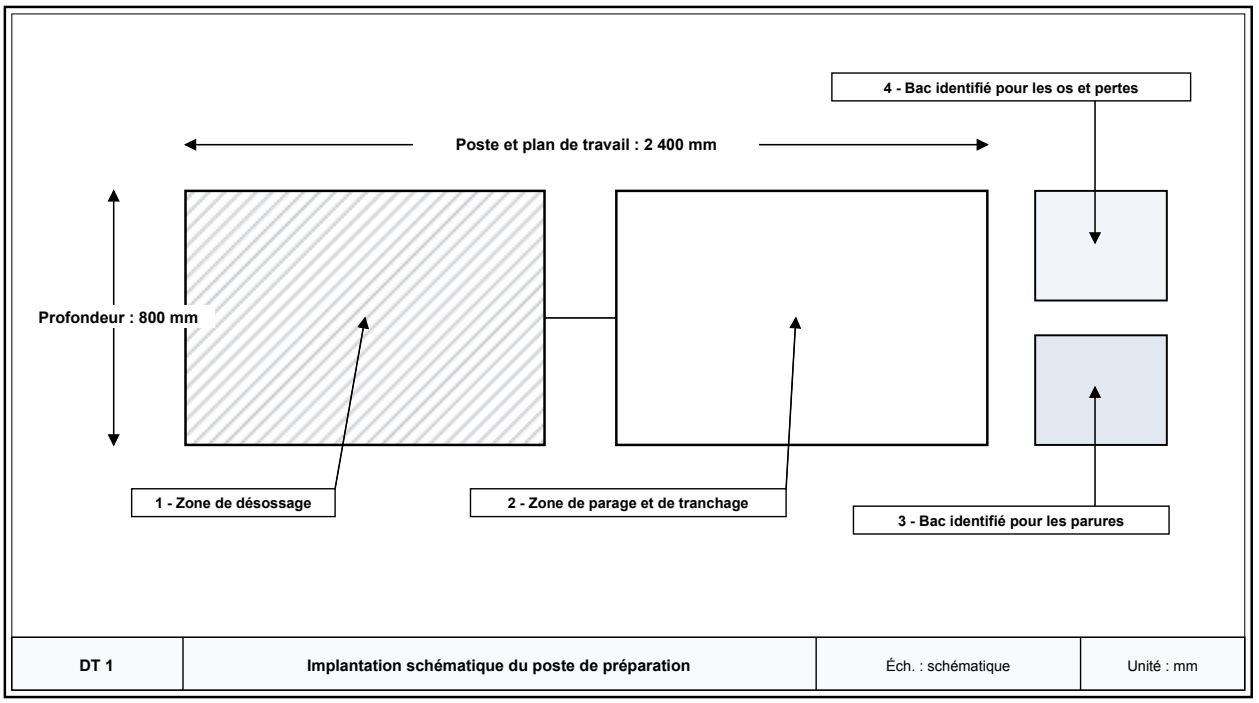
2.2 (2,5 points) Complétez la feuille de débit du DR 1. Calculez le coût d'achat du lot, le coût d'achat ramené à 1 kg de steaks commercialisables et la cadence moyenne de transformation en kilogrammes de lot traité par minute. Arrondissez les coûts au centime et la cadence au centième de kilogramme par minute.

2.3 (1,5 point) Calculez le volume de désinfectant concentré nécessaire pour préparer 5,0 L de solution au dosage indiqué sur l'étiquette du DT 3. Indiquez le volume d'eau correspondant si le volume final de solution doit être de 5,0 L.

PARTIE 3 : Préparation de fabrication et protocole opératoire (5 points)

Organisation du poste et enchaînement des opérations de transformation

À partir du schéma du DT 1 et des consignes des DT 2 et DT 3, préparez l'organisation de votre poste et décrivez un enchaînement opératoire adapté à la transformation du quartier arrière en steaks. Le schéma du DT 1 représente l'implantation du poste et non une découpe anatomique.



Vue de dessus de la zone de travail. Schéma fonctionnel, non à l'échelle. Les cotes sont indiquées en millimètres.

3.1 (2,5 points) Décrivez, dans l'ordre, les principales opérations depuis la vérification du poste jusqu'au conditionnement ou à la remise en froid des steaks. Intégrez au minimum le contrôle du produit, le désossage, le parage, le tranchage, la séparation des catégories de matières et la traçabilité.

3.2 (1,5 point) Complétez dans le DR 2 l'ordre des opérations et associez à chacune la zone ou le bac correspondant au DT 1. Précisez une mesure permettant d'éviter le croisement des produits commercialisables avec les os ou les déchets.

3.3 (1 point) Indiquez deux critères professionnels permettant de contrôler la régularité des steaks produits conformément aux caractéristiques du DT 3.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité au poste (4 points)

Prévention des risques et maîtrise des dangers alimentaires

Les consignes de sécurité applicables au poste sont résumées dans le DT 3. La réglementation citée fixe le cadre général d'hygiène et de traçabilité ; les limites de température et les caractéristiques de production explicitement indiquées dans les documents sont les critères retenus pour ce lot.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque à prévenir
Désossage au couteau sur plan de travail humide	Coupure ou glissade de la main
Nettoyage avec un produit concentré	Projection ou contact avec un produit chimique
Bac à os placé dans la zone de tranchage	Contamination croisée et gêne dans les déplacements
Produit reçu laissé hors de la zone réfrigérée pendant la préparation	Élévation de température et altération de la maîtrise sanitaire

Situations observées pendant la préparation.

4.1 (2 points) Pour chacune des quatre situations du tableau, proposez une mesure de prévention ou une action corrective adaptée. Pour la situation concernant le produit concentré, respectez également les consignes d'utilisation du DT 3.

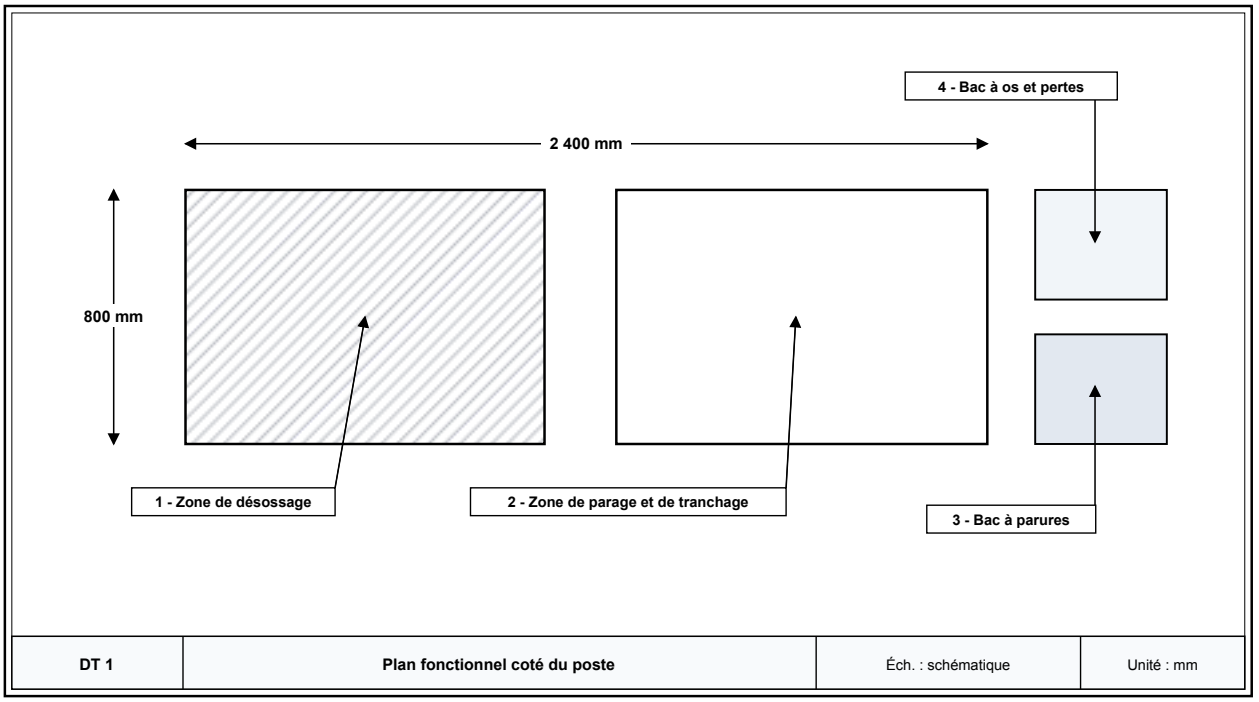
4.2 (2 points) Complétez la partie prévention du DR 2 : indiquez deux règles de sécurité liées à l'utilisation du couteau et deux mesures d'hygiène ou de maîtrise de la température à appliquer pendant et après la production.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : IMPLANTATION DU POSTE DE PRÉPARATION

Le poste comprend un plan de travail de 2 400 mm par 800 mm, une zone de désossage, une zone de parage et de tranchage, ainsi que deux bacs séparés et identifiés. L'implantation schématique ci-dessous sert à raisonner sur l'organisation des flux et la séparation des catégories. Elle ne représente pas une pièce anatomique et n'est pas à l'échelle.



Les zones sont matérialisées par des surfaces distinctes. Les dimensions du plan de travail sont des données fournies.

DT 2 : BON DE LIVRAISON, ÉTIQUETTE ET RELEVÉ DE RÉCEPTION

Fournisseur : Élevage et Viandes du Goëlo, Plouha (Côtes-d'Armor). Produit : quartier arrière de bovin, catégorie jeune bovin. Origine déclarée sur l'étiquette : né et élevé en France, abattu en France. Numéro de lot : FR-22-0618-B17. Date de réception : 18 juin 2026. Masse nette : 18,00 kg. Température mesurée à réception : 3,2 °C. L'emballage est intact et l'étiquette est lisible. Le bon de livraison porte le même numéro de lot. La mention d'identification sanitaire de l'établissement est présente sur l'étiquette. À réception, l'entreprise applique les obligations générales de traçabilité et d'hygiène prévues notamment par les règlements (CE) n° 178/2002 et (CE) n° 852/2004 ; les critères de température de réception utilisés pour cette commande sont les critères internes explicités dans le sujet.

Fiche de traçabilité du lot

Champ	Information
Désignation	Quartier arrière de bovin, catégorie jeune bovin
Fournisseur	Élevage et Viandes du Goëlo, Plouha
Numéro de lot	FR-22-0618-B17
Origine déclarée	Né, élevé et abattu en France
Date de réception	18 juin 2026
Masse nette	18,00 kg
Température à réception	3,2 °C
Identification sanitaire	Présente sur l'étiquette

Informations relevées sur l'étiquette et le bon de livraison.

DT 3 : FICHE DE PRODUCTION, CARACTÉRISTIQUES ATTENDUES ET CONSIGNES DE PRÉVENTION

Pour le lot étudié, les masses prévues sont : 12,60 kg de steaks commercialisables, 3,60 kg de parures valorisables et 1,80 kg d'os et pertes non commercialisables. Le prix d'achat est de 14,80 € par kilogramme de lot reçu. Le temps de transformation prévu est de 36 minutes. Les steaks sont tranchés de façon régulière selon la demande du client ; pour cet exercice, l'épaisseur cible est de 15 mm, avec une tolérance de plus ou moins 2 mm, et la présentation doit être propre, sans esquilles d'os ni souillures visibles.

Pour la solution de désinfection des surfaces, l'étiquette du produit indique un dosage de 20 mL de concentré par litre d'eau. Pour préparer le volume demandé dans le sujet, appliquer le calcul au volume final de solution. Porter les équipements de protection indiqués par l'étiquette, ne pas mélanger le produit avec d'autres produits chimiques et respecter le temps de contact indiqué par le fabricant.

Prévention : utiliser un couteau adapté et en bon état, travailler sur une surface stable et sèche, orienter la lame à l'opposé de la main qui maintient la viande, transporter le couteau pointe vers le bas et ne jamais le laisser sous un produit ou dans un bac. Ranger les couteaux dans un emplacement prévu. Nettoyer puis désinfecter selon le protocole de l'entreprise et les indications du fabricant. Maintenir les denrées dans la zone réfrigérée lorsque leur transformation ne nécessite pas leur présence au poste ; limiter leur exposition et enregistrer les contrôles prévus par la procédure interne.

Caractéristiques et repères techniques du lot

Élément	Valeur ou exigence
Steaks commercialisables attendus	12,60 kg
Parures valorisables attendues	3,60 kg
Os et pertes non commercialisables attendus	1,80 kg
Épaisseur cible des steaks	15 mm, tolérance ± 2 mm
Présentation	Propre, sans esquilles d'os ni souillures visibles
Dosage du désinfectant	20 mL de concentré par litre d'eau
Références générales d'hygiène	Règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 178/2002

Données de production fournies pour l'épreuve.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.3 et 2.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases marquées « ... ». Présentez les unités et les calculs utiles.

Traçabilité et feuille de débit

Rubrique	Réponse du candidat
Désignation du produit	.....
Numéro de lot	.....
Origine déclarée	.....
Date de réception	.....
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	.....

À compléter à partir des DT 2 et DT 3.

Répartition des masses et rendements

Catégorie	Masse en kg	Pourcentage du lot
Steaks commercialisables	12,60	.....
Parures valorisables	3,60	.....
Os et pertes non commercialisables	1,80	.....
Total	18,00	.....

À compléter pour la question 2.1.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.2 et 4.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases marquées « ... ». Répondez de manière concise et précise.

Ordre opératoire et organisation du poste

Rang	Opération	Zone ou bac	Mesure de séparation des flux
.....	Vérifier l'état du poste, du matériel et du produit	.....	.....
.....	Désosser le quartier	.....	.....
.....	Trier les parures	.....	.....
.....	Parer et trancher les steaks	.....	.....
.....	Évacuer les os et pertes	.....	.....
.....	Étiqueter et remettre en froid les produits	.....	.....

Associer chaque opération à une zone ou à un bac du DT 1.

Prévention et hygiène au poste

Thème	Mesure à appliquer
Sécurité couteau : règle 1	.....
Sécurité couteau : règle 2	.....
Hygiène ou maîtrise de la température : mesure 1	.....
Hygiène ou maîtrise de la température : mesure 2	.....

Réponses à compléter pour la question 4.2.

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.