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 - EP1

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 de la réception et cadre réglementaire (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique et calculs professionnels : rendement et coût matière (3 questions) **Page 5**

3. Préparation du travail et protocole d'hygiène (3 questions) **Page 6**

4. Prévention des risques et maîtrise de l'environnement de travail (3 questions) **Page 8**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

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

1. Analyse de la réception et cadre réglementaire

À la Boucherie des Halles, vous contrôlez la réception de viande bovine fraîche, de foie de veau et de viande hachée réfrigérée à partir des températures mesurées. Le dossier technique précise les limites réglementaires, les critères internes de réception et les contrôles de traçabilité à effectuer.

Question 1.1. Pour chacun des trois produits, indiquez si sa température mesurée respecte la limite réglementaire et justifiez en comparant la mesure à la limite correspondante.

Produit	Comparaison à la limite réglementaire	Conclusion
Viande bovine fraîche	6,2 °C ≤ 7 °C	Conforme
Foie de veau	3,4 °C > 3 °C	Non conforme
Viande hachée réfrigérée	1,8 °C ≤ 2 °C	Conforme

La limite réglementaire dépend de la catégorie : 7 °C pour la viande fraîche, 3 °C pour les abats et 2 °C pour la viande hachée réfrigérée. Les valeurs comparées sont les températures à cœur relevées à l'arrivée. Une mesure égale ou inférieure à la limite est conforme ; une mesure supérieure ne l'est pas. Seule la température du foie dépasse ici la limite prévue au DT 1.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Viande bovine fraîche : conforme. Foie de veau : non conforme. Viande hachée réfrigérée : conforme aux limites réglementaires du sujet.

Question 1.2. Appliquez les critères internes de réception et indiquez, pour chaque produit, s'il doit être accepté, mis à l'écart dans l'attente d'une décision du responsable ou refusé. Justifiez en distinguant conformité réglementaire et respect du critère interne.

Produit	Critère interne	Décision et justification
Viande bovine fraîche	4 °C maximum	Mise à l'écart dans l'attente d'une décision : conforme à la limite réglementaire de 7 °C, mais au-dessus du critère interne.
Foie de veau	3 °C maximum	Refus : dépasse la limite réglementaire et le critère interne.
Viande hachée réfrigérée	2 °C maximum	Acceptation : respecte les deux limites.

Les critères internes s'ajoutent aux limites réglementaires et ne les remplacent pas. La viande bovine reste réglementairement conforme, mais son dépassement du seuil interne impose de la mettre à l'écart et de prévenir le responsable. Le foie dépasse également la limite réglementaire indiquée au DT 1. La viande hachée respecte les deux seuils et peut être acceptée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Viande bovine : mise à l'écart. Foie de veau : refus. Viande hachée réfrigérée : acceptation selon les critères de l'entreprise.

Question 1.3. Relevez deux informations de traçabilité à vérifier sur le document commercial ou l'étiquette de la viande bovine avant son rangement et indiquez l'utilité de chacune pour le suivi de la denrée.

Le DT 1 demande que le document commercial ou l'étiquette permette d'identifier le fournisseur et le lot. Vérifier ces informations avant le rangement, ainsi que leur correspondance avec la viande reçue, permet d'assurer un suivi fiable de la denrée.

- **Identification du fournisseur :** retrouver l'origine commerciale de la livraison et contacter le fournisseur en cas d'anomalie.
- **Identification du lot :** relier la viande à ses informations de traçabilité et la localiser pour un retrait ciblé en cas d'alerte ou de rappel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier le fournisseur pour retrouver l'origine de la livraison, et l'identification du lot pour assurer le suivi et permettre le retrait de la viande si nécessaire.

2. Étude technologique et calculs professionnels : rendement et coût matière

Un lot de 12,00 kg de viande bovine est destiné à la préparation de portions de rôti de 160 g, avec 8,0 % de parure non valorisable. Le prix d'achat est de 14,80 €/kg et le calcul du coût matière exclut les emballages.

Question 2.1. Calculez la masse de parure non valorisable, puis la masse de viande utilisable pour la fabrication. Détaillez les opérations et indiquez les unités.

La parure représente 8,0 % des 12,00 kg reçus : **12,00 × 8,0 ÷ 100 = 0,96 kg**. La masse utilisable est **12,00 − 0,96 = 11,04 kg**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Parure : 0,96 kg ; viande utilisable : 11,04 kg.

Question 2.2. Calculez le rendement de viande utilisable en pourcentage et le nombre de portions complètes de 160 g réalisables. Indiquez la masse de viande restante après leur réalisation.

Calcul	Résultat
Rendement : 11,04 ÷ 12,00 × 100	92 %
Portions : 11 040 ÷ 160	69 portions
Reste : 11 040 − (69 × 160)	0 g

La masse utilisable est convertie en grammes pour calculer le nombre de portions. Les 69 portions utilisent toute la viande disponible.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rendement : 92 % ; 69 portions complètes ; reste : 0 g.

Question 2.3. Calculez le coût d'achat total du lot, puis le coût matière d'une portion complète. Présentez les résultats en euros, arrondis au centime, en répartissant le coût total entre les seules portions complètes obtenues.

1. Coût d'achat du lot : **12,00 × 14,80 = 177,60 €**.
2. Coût matière par portion : **177,60 ÷ 69 = 2,5739… €**, soit **2,57 €** au centime.

Le coût total est réparti entre les 69 portions complètes ; les emballages sont exclus.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût total : 177,60 € ; coût par portion complète : 2,57 €.

3. Préparation du travail et protocole d'hygiène

Après la découpe, le plan de travail et les ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés avec un détergent-désinfectant dont la fiche technique précise le dosage, le temps de contact et les consignes de sécurité. Le document réponse DR 1 sert à reporter la préparation de la solution et les étapes du protocole.

Question 3.1. Calculez le volume de détergent-désinfectant concentré nécessaire pour préparer la solution avec 5,0 L d'eau. Indiquez le volume de concentré en millilitres et le volume total approximatif de solution, en supposant que les volumes s'additionnent.

Le dosage est de 20 mL de concentré par litre d'eau. Pour 5,0 L d'eau : 20 × 5,0 = 100 mL de concentré. Les volumes s'additionnant, le volume total est 5 000 + 100 = 5 100 mL, soit environ 5,1 L. Inscrire également sur le DR 1 le dosage, le temps de contact de 5 minutes et le rinçage à l'eau potable pour une surface en contact avec les denrées.

DR 1 : préparation de la solution

Élément à renseigner	Réponse du candidat
Dosage indiqué par le fabricant	20 mL/L d'eau
Volume d'eau à préparer	5,0 L
Volume de concentré nécessaire	100 mL
Volume total approximatif de solution	5,1 L
Temps de contact	5 min
Rinçage sur une surface en contact avec les denrées	Oui, eau potable

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Concentré : 100 mL ; volume total approximatif : 5,1 L.

Question 3.2. Complétez le document réponse DR 1 en indiquant, pour chaque étape du protocole, l'action à réaliser et un point de vigilance adapté. Prenez en compte l'élimination des souillures, le respect du temps de contact et la prévention de la contamination des denrées.

1. **Retirer les denrées et les déchets :** ne laisser aucune denrée exposée.
2. **Nettoyer la surface :** éliminer les souillures avant la désinfection.
3. **Préparer et appliquer la solution :** respecter le dosage et porter les protections prescrites.
4. **Respecter le temps de contact, puis rincer si nécessaire :** attendre 5 minutes ; rincer à l'eau potable les surfaces en contact avec les denrées.
5. **Laisser sécher et remettre le poste en état :** éviter toute recontamination avant la reprise.

DR 1 : étapes du protocole

Étapes du protocole de nettoyage-désinfection

Étape	Action à réaliser	Point de vigilance
1	Retirer denrées et déchets	Aucune denrée exposée
2	Nettoyer la surface	Éliminer les souillures
3	Préparer et appliquer	Dosage exact ; porter les EPI
4	Attendre, puis rincer si requis	5 min ; eau potable si contact denrées
5	Sécher et remettre en état	Éviter la recontamination

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 : retrait, nettoyage, application, contact de 5 minutes, rinçage requis et séchage, sans denrées exposées.

Question 3.3. À partir du DT 2, indiquez deux règles de sécurité à appliquer pendant la préparation et l'utilisation de la solution. Expliquez également pourquoi ce produit ne doit pas être mélangé avec un autre produit d'entretien.

Pendant la préparation et l'utilisation, porter les équipements de protection indiqués sur l'étiquette et éviter les projections sur la peau et dans les yeux. Ne pas appliquer le produit en présence de denrées exposées. Le mélange avec un autre produit d'entretien est interdit : il peut provoquer une réaction chimique dangereuse. Respecter les consignes du fabricant.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porter les protections prescrites et éviter les projections ; ne jamais mélanger les produits, car une réaction dangereuse peut survenir.

4. Prévention des risques et maîtrise de l'environnement de travail

Avant la production, trois situations sont observées dans l'atelier : un couteau placé au bord du plan de travail, un sol humide près du poste de lavage et de la viande crue proche de produits prêts à consommer. Les DT 1 et DT 3 ainsi que le document réponse DR 2 fournissent les repères de prévention et le tableau de diagnostic.

Question 4.1. Pour chacune des trois situations présentées, identifiez le risque principal et proposez une mesure immédiate de prévention. Présentez vos réponses dans le document réponse DR 2.

Compléter le DR 2 en associant chaque situation à son dommage principal et à une action immédiate. Éloigner les produits prêts à consommer de la viande crue, ainsi que leurs contenants, pour empêcher tout transfert de contamination.

Situation	Risque principal	Prévention immédiate
Couteau au bord du plan, lame vers l'allée	Coupure ou blessure d'un tiers	Ranger le couteau dans son emplacement, lame protégée et tournée à l'écart du passage.
Sol humide près du poste de lavage	Glissade et chute	Signaler le danger et nettoyer immédiatement le sol.
Viande crue près de produits prêts à consommer	Contamination croisée et risque sanitaire	Séparer les produits et leurs contenants.

Le rangement du couteau protège les personnes qui circulent. Le nettoyage rapide du sol réduit le risque de chute, et la séparation des denrées prévient leur contamination.

DR 2 complété : risques et prévention

Situation observée	Risque principal	Mesure immédiate de prévention
Un couteau est posé au bord du plan de travail, lame orientée vers l'allée	Coupure	Ranger couteau
Le sol est humide à proximité du poste de lavage	Chute	Signaler, nettoyer
Une caisse de viande crue est placée près d'un bac contenant des produits prêts à être consommés	Contam. croisée	Séparer produits

✓ RÉPONSE À RETENIR

Couteau : coupure, le ranger. Sol humide : chute, signaler et nettoyer. Viande crue près des produits prêts à consommer : contamination croisée, séparer immédiatement.

Question 4.2. Expliquez en quoi la séparation des viandes crues et des produits prêts à être consommés limite le risque sanitaire. Utilisez le terme contamination croisée.

La viande crue peut porter des micro-organismes. Un contact direct, ou indirect par les mains, un contenant ou un ustensile, peut les transmettre aux produits prêts à consommer. Comme ces produits ne subissent pas nécessairement de cuisson avant d'être consommés, les micro-organismes peuvent persister. La séparation

physique des produits, des contenants et des ustensiles limite donc la contamination croisée et le risque sanitaire. Le matériel doit être nettoyé et désinfecté entre les opérations.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séparer les viandes crues des produits prêts à consommer limite la contamination croisée et réduit le risque sanitaire.

Question 4.3. Indiquez une mesure permettant de réduire les risques de coupure lors de la découpe et une mesure permettant de réduire les risques de chute sur sol humide.

Pendant la découpe, porter un gant de protection adapté sur la main qui ne tient pas le couteau afin de limiter les conséquences d'une coupure. Garder une prise et une position de travail sûres. Sur un sol humide, signaler le danger et nettoyer immédiatement la zone ; maintenir le passage dégagé et porter des chaussures adaptées réduit aussi le risque de chute, conformément aux repères du DT 3.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coupure : porter un gant de protection adapté. Chute : signaler et nettoyer immédiatement le sol humide.

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. Elle porte sur la réception et la traçabilité des viandes, le rendement et le coût matière de portions de rôti, le nettoyage-désinfection et la prévention des risques en atelier. Les compétences évaluées associent contrôle réglementaire, calculs professionnels, hygiène et sécurité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Distinguer les limites réglementaires de température des critères internes de réception, qui peuvent être plus stricts.
- Rendement utilisable (%) = masse utilisable ÷ masse reçue × 100.
- Nombre de portions complètes = partie entière de la masse utilisable divisée par la masse d'une portion.
- Nettoyer avant de désinfecter, respecter le dosage et le temps de contact, puis rincer à l'eau potable si la surface touche les denrées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer chaque température mesurée à la limite réglementaire propre à la catégorie de denrée.
- Présenter les étapes de calcul et conserver les unités lors des conversions entre kilogrammes et grammes.
- Pour le coût par portion, répartir le coût total du lot entre les portions complètes seulement.
- Retirer les denrées avant le nettoyage-désinfection et prévenir les contaminations croisées entre produits crus et prêts à consommer.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le rendement de viande utilisable ?

Calculez d'abord la masse utilisable en retirant la parure non valorisable de la masse reçue. Divisez ensuite cette masse utilisable par la masse reçue et multipliez le résultat par 100 pour obtenir le rendement en pourcentage.

Q : Comment trouver le nombre de portions complètes et la masse restante ?

Convertissez les masses dans la même unité, puis divisez la masse utilisable par la masse d'une portion. Retenez uniquement le nombre entier de portions et soustrayez leur masse totale de la masse utilisable pour obtenir le reste.

Q : Comment organiser son temps pendant cette épreuve de 4 h 30 ?

L'épreuve totalise 20 points : 4 pour la réception, 6 pour les calculs, 6 pour l'hygiène et 4 pour la prévention. Répartissez votre temps selon ces pondérations et gardez quelques minutes pour vérifier les unités et rendre les documents réponses.

Q : Que faut-il montrer pour obtenir les points sur les calculs et l'hygiène ?

Présentez les opérations, les conversions et les unités, sans confondre les critères internes avec les limites réglementaires. Pour l'hygiène, suivez l'ordre des opérations, indiquez les points de vigilance et appliquez les consignes de la fiche technique.

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