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.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la réception et cadre réglementaire (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation du travail et protocole d'hygiène (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention des risques et maîtrise de l'environnement de travail (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 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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, 18 RUE DU MARCHÉ, 37000 TOURS

Vous travaillez au sein de la Boucherie des Halles, commerce de détail situé à Tours. La commande du jour comprend une livraison de viande bovine, des abats et des ingrédients destinés à la fabrication de steaks hachés. Vous devez contrôler les produits à réception, organiser leur rangement, calculer le rendement d'une préparation et appliquer le protocole d'hygiène de l'atelier.

Les critères internes de l'entreprise, précisés dans le dossier technique, s'ajoutent aux exigences réglementaires. Pour chaque réponse, vous devez indiquer les calculs et les unités. Les réponses sont à reporter sur la copie et, le cas échéant, sur les documents réponses DR 1 et DR 2.

Le barème du sujet est établi sur 20 points.

PARTIE 1 : Analyse de la réception et cadre réglementaire (4 points)

Contrôler les denrées, les températures et la traçabilité

Vous contrôlez la livraison décrite dans le document DT 1. Les températures relevées sont celles affichées par la sonde à cœur après vérification de son bon fonctionnement. Pour l'analyse, distinguez les limites réglementaires indiquées dans le dossier technique des critères internes de la Boucherie des Halles.

Extrait du relevé de réception

Produit	Température mesurée	Température maximale réglementaire indiquée au DT 1	Critère interne de réception
Viande bovine fraîche	6,2 °C	7 °C	4 °C
Foie de veau	3,4 °C	3 °C	3 °C
Viande hachée réfrigérée	1,8 °C	2 °C	2 °C

Données relevées à l'arrivée du véhicule.

1.1 (1,5 point) À l'aide du DT 1, indiquez pour chacun des trois produits si sa température respecte la limite réglementaire. Justifiez chaque réponse par la comparaison entre la mesure et la limite correspondante.

1.2 (1,5 point) Appliquez les critères internes de réception de l'entreprise. Pour chaque produit, indiquez la décision à prendre : acceptation, mise à l'écart dans l'attente d'une décision du responsable, ou refus. Justifiez votre réponse en distinguant la conformité réglementaire du respect du critère interne.

1.3 (1 point) Relevez deux informations de traçabilité à vérifier sur le document commercial ou l'étiquette de la viande bovine avant son rangement. Pour chacune, indiquez son utilité dans le suivi de la denrée.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)

Calculer le rendement, le débit et le coût matière

Après validation par le responsable, un lot de viande bovine de 12,00 kg est destiné à la préparation de portions de rôti. La parure non valorisable représente 8,0 % de la masse reçue. Chaque portion doit peser 160 g. Le prix d'achat du lot est de 14,80 euros par kilogramme. Les emballages sont exclus du calcul du coût matière.

Utilisez les relations suivantes : rendement en pourcentage = masse utilisable divisée par masse reçue, multipliée par 100 ; nombre de portions entières = masse utilisable divisée par masse d'une portion ; coût matière par portion = coût total du lot divisé par le nombre de portions entières. Les résultats de masse seront exprimés en kilogrammes ou en grammes, avec les conversions nécessaires.

Données de fabrication du lot de rôti

Donnée	Valeur
Masse reçue	12,00 kg
Taux de parure non valorisable	8,0 %
Masse d'une portion	160 g
Prix d'achat	14,80 €/kg

Données du cahier des charges de production.

2.1 (2 points) Calculez la masse de parure non valorisable, puis la masse de viande utilisable pour la fabrication. Détaillez les opérations et donnez les résultats avec leurs unités.

2.2 (2 points) Calculez le rendement de viande utilisable en pourcentage et le nombre de portions complètes de 160 g pouvant être réalisées. Indiquez la masse de viande restante après la réalisation de ces portions.

2.3 (2 points) Calculez le coût d'achat total du lot, puis le coût matière correspondant à une portion complète. Présentez les résultats en euros, arrondis au centime. Le coût par portion est calculé en répartissant le coût total du lot entre les seules portions complètes obtenues.

PARTIE 3 : Préparation du travail et protocole d'hygiène (6 points)

Organiser les opérations et préparer une solution de nettoyage-désinfection

Après le travail de découpe, le plan de travail et les ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés. Le produit utilisé est un détergent-désinfectant conforme à la fiche du DT 2. Son mode d'emploi prescrit 20 mL de produit concentré pour 1 L d'eau, un temps de contact de 5 minutes et un rinçage à l'eau potable lorsque la surface est en contact avec les denrées.

La quantité d'eau à préparer est de 5,0 L. Le volume de produit concentré se calcule selon la relation : volume de concentré = dosage par litre multiplié par volume d'eau.

Protocole à compléter

Étape	Action à réaliser	Point de vigilance
1	Retirer les denrées et les déchets	.....
2	Nettoyer la surface	.....
3	Préparer et appliquer la solution	.....
4	Respecter le temps de contact et rincer si nécessaire	.....
5	Laisser sécher et remettre le poste en état	.....

Reporter les réponses dans le document DR 1.

3.1 (2 points) Calculez le volume de détergent-désinfectant concentré nécessaire pour 5,0 L d'eau. Indiquez le volume de concentré en millilitres et le volume total approximatif de solution préparée, en supposant que les volumes s'additionnent.

3.2 (2 points) Complétez le document DR 1 en ordonnant les étapes du protocole et en indiquant, pour chaque étape, un point de vigilance adapté. Votre réponse doit notamment prendre en compte l'élimination des souillures, le respect du temps de contact et la prévention d'une contamination des denrées.

3.3 (2 points) À partir du DT 2, indiquez deux règles de sécurité à appliquer lors de la préparation et de l'utilisation de la solution. Précisez également pourquoi il ne faut pas mélanger ce produit avec un autre produit d'entretien.

PARTIE 4 : Prévention des risques et maîtrise de l'environnement de travail (4 points)

Repérer les dangers et proposer des mesures de prévention

Le DT 1 présente l'organisation de la zone de travail. Le DT 3 rappelle des risques rencontrés en atelier de boucherie et les mesures de prévention correspondantes. Répondez en vous appuyant sur la situation décrite et sur ces documents.

Situations observées dans l'atelier

Situation	Risque principal
Un couteau est posé au bord du plan de travail, lame orientée vers l'allée	.....
Le sol est humide à proximité du poste de lavage	.....
Une caisse de viande crue est placée près d'un bac contenant des produits prêts à être consommés	.....

Observations faites avant le début de la production.

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

4.2 (1 point) Expliquez en quoi la séparation des viandes crues et des produits prêts à être consommés limite le risque sanitaire. Utilisez le terme contamination croisée dans votre réponse.

4.3 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

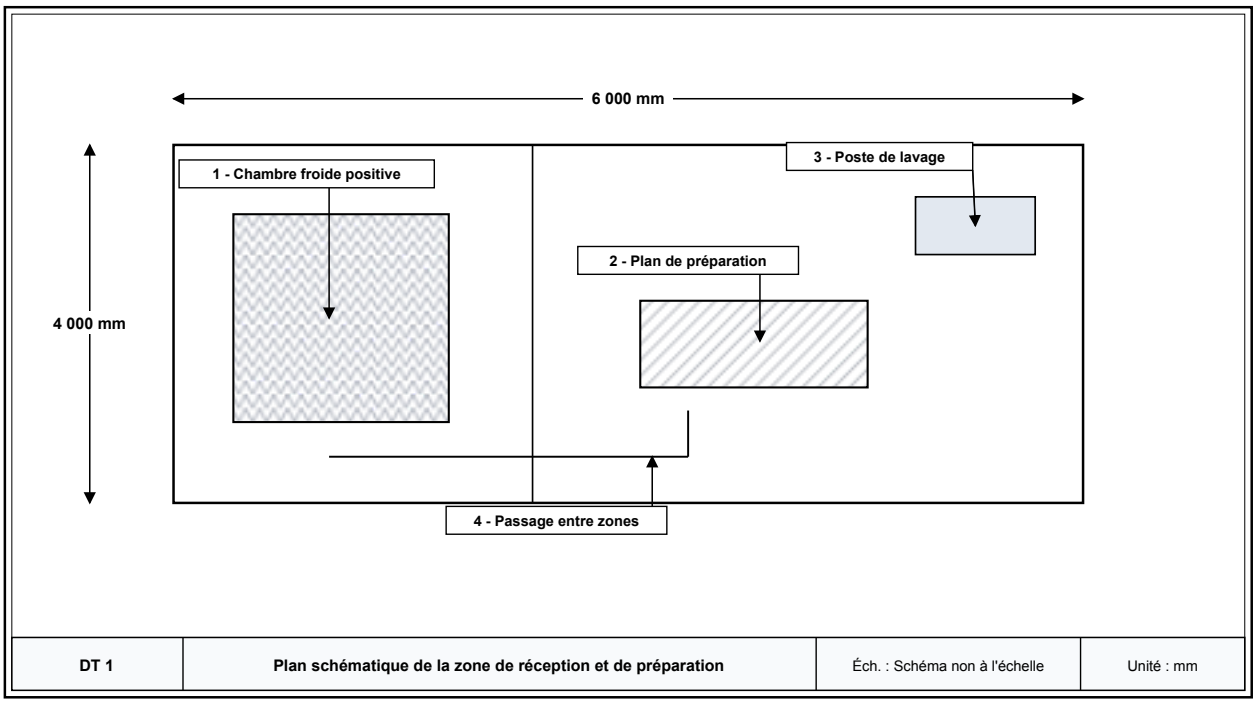
Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ORGANISATION DE L'ATELIER, RÉCEPTION ET CONSERVATION DES VIANDES

La zone de réception de la Boucherie des Halles est séparée de la zone de préparation. La chambre froide positive est réglée pour maintenir les denrées à la température adaptée à leur nature. Les produits sont rangés dans des contenants propres et identifiés, sans contact direct avec le sol. Les viandes crues sont séparées des produits prêts à être consommés afin de prévenir les contaminations croisées.

Repères réglementaires utilisés pour le présent sujet : selon la nature du produit et les dispositions applicables du règlement (CE) n° 853/2004, la température maximale de conservation ou de transport est de 7 °C pour les viandes fraîches, de 3 °C pour les abats et de 2 °C pour les viandes hachées réfrigérées. Les critères internes de réception de l'entreprise sont volontairement plus stricts pour la viande bovine fraîche. Les limites réglementaires et les critères internes ne doivent pas être confondus.

Lors de la réception, le professionnel contrôle l'état de l'emballage, la température, la désignation, les dates et les informations de traçabilité. Le document commercial et l'étiquetage doivent permettre d'identifier le fournisseur et le lot. Toute anomalie est signalée au responsable et enregistrée selon la procédure de l'entreprise.



Plan non destiné à l'exécution de travaux. Les cotes sont données en millimètres.

Repères de température et critères de l'entreprise

Catégorie de denrée	Repère réglementaire fourni pour le sujet	Critère interne de réception
Viande fraîche	Température maximale : 7 °C	Viande bovine : 4 °C maximum
Abats	Température maximale : 3 °C	3 °C maximum
Viande hachée réfrigérée	Température maximale : 2 °C	2 °C maximum

Les critères internes ne remplacent pas les exigences réglementaires.

DT 2 : FICHE TECHNIQUE DU DÉTERGENT-DÉSINFECTANT ET MÉTHODE D'UTILISATION

Produit destiné au nettoyage-désinfection des surfaces et du matériel en atelier alimentaire. Respecter les instructions du fabricant et les règles de l'entreprise. Ne jamais appliquer le produit en présence de denrées exposées. Le nettoyage retire les souillures ; la désinfection s'effectue sur une surface préalablement nettoyée.

Caractéristiques techniques du produit

Caractéristique	Donnée ou consigne
Dosage	20 mL de produit concentré pour 1 L d'eau
Temps de contact	5 minutes
Ordre général des opérations	Retrait des denrées et déchets, nettoyage, application, temps de contact, rinçage si requis, séchage
Protection individuelle	Porter les équipements de protection indiqués sur l'étiquette ; éviter les projections dans les yeux et sur la peau
Mélange avec d'autres produits	Interdit
Surface en contact avec les denrées	Rincer à l'eau potable après le temps de contact

Extrait de la fiche technique et des consignes de sécurité mises à disposition.

DT 3 : PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS ET MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE

Les risques liés à l'activité de boucher comprennent notamment les coupures par couteaux ou outils tranchants, les chutes sur sol humide et les contaminations des denrées par contact direct ou indirect. La prévention repose sur l'organisation du poste, le maintien des allées dégagées, le rangement des outils, le port des équipements adaptés, le nettoyage rapide des salissures et la séparation des opérations et des produits.

Dangers et mesures de prévention à mobiliser

Danger ou situation	Dommage possible	Mesure de prévention adaptée
Couteau laissé au bord du plan de travail	Coupure de la main ou blessure d'un tiers	Ranger le couteau dans un emplacement prévu, lame protégée et dirigée à l'écart des zones de passage
Sol humide ou encombré	Glissade et chute	Signaler et nettoyer immédiatement, maintenir les passages dégagés, porter des chaussures adaptées
Contact entre viande crue et produit prêt à consommer	Contamination croisée et risque sanitaire	Séparer les produits, les contenants et les ustensiles ; nettoyer et désinfecter le matériel entre les opérations
Utilisation d'un produit de nettoyage concentré	Irritation ou projection	Respecter la fiche technique, le dosage et les protections prescrites ; ne pas mélanger les produits

Repères professionnels pour analyser les situations de travail.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Protocole de nettoyage-désinfection et préparation de la solution

À RENDRE AVEC LA COPIE

À rendre avec la copie. Complétez les cases indiquées par « ... ». Pour la question 3.2, précisez l'action et le point de vigilance correspondant à chaque étape.

Préparation et utilisation de la solution

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

Étapes du protocole de nettoyage-désinfection

Étape	Action à réaliser	Point de vigilance
1	.....	.....
2	.....	.....
3	.....	.....
4	.....	.....
5	.....	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Tableau de diagnostic des risques en atelier — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

À rendre avec la copie. Pour chaque situation, indiquez le risque principal et une mesure immédiate de prévention adaptée.

Diagnostic et mesures de prévention

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

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.