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

EP1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-BOU-EP1** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **11**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la réception et exigences réglementaires** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs professionnels** (3 questions) — **Page 5**
3. **Organisation du stockage et préparation du poste** (3 questions) — **Page 6**
4. **Prévention des risques et gestion des déchets** (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/Technologie professionnelle/2026/CAP Boucher - Technologie professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la réception et exigences réglementaires

La Boucherie du Marché reçoit un quartier arrière de bovin réfrigéré accompagné d'informations sur son poids, sa température, son identification et sa livraison. Il faut contrôler la conformité du lot, décider de la conduite à tenir et enregistrer les éléments de traçabilité.

Question 1.1. Relevez deux contrôles à effectuer à la réception en plus de la vérification de la température. Pour chacun, précisez l'information ou l'état du produit à contrôler.

Vérifier d'abord l'identification et la traçabilité : désignation, numéro de lot, établissement, fournisseur, date et documents associés. Examiner ensuite l'état du produit : aspect, odeur, propreté, intégrité de l'emballage et absence d'altération visible. Ces contrôles complètent la vérification de température. On peut également rapprocher le poids livré, le bon de livraison et la commande pour repérer un écart de quantité.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler l'identification et les documents, puis l'état du produit et la concordance du poids livré avec la commande.

Question 1.2. À partir du DT 2, indiquez si la température mesurée permet d'accepter immédiatement le lot. Justifiez votre décision et précisez la conduite à tenir avant toute mise en stock.

Non. La température mesurée (+5,2 °C) dépasse la cible du cahier des charges, comprise entre 0 °C et +4 °C. Le lot ne peut donc pas être accepté immédiatement ni mis en stock sans décision préalable.

- Isoler le lot si nécessaire et ne pas le mettre en fabrication.
- Alerter le responsable, faire la vérification complémentaire et consigner la décision avant l'entrée en stock.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Écart à la cible : isoler le lot, alerter le responsable et documenter la décision avant stockage.

Question 1.3. Complétez le DR 1 avec les éléments nécessaires à la traçabilité de la réception et au suivi de la décision prise.

Reporter les données disponibles dans chaque rubrique du DR 1, en conservant l'écart de température dans l'enregistrement. La décision finale est documentée après vérification complémentaire ; le lot reste isolé avant toute entrée en stock.

Rubrique du DR 1	Réponse
Produit et poids reçu	Quartier arrière de bovin réfrigéré, 86,40 kg
Fournisseur et date de livraison	Abattoir Val de Loire, 18/03/2026
Établissement et numéro de lot	FR 37.231.045 CE, lot B260318A ; à consommer jusqu'au 25/03/2026
Température mesurée et cible	+5,2 °C ; cible de 0 °C à +4 °C
Décision et action préalable au stockage	Isoler, alerter le responsable et consigner la décision après vérification complémentaire

DR 1 complété : réception du lot

Rubrique	Réponse du candidat
Produit et poids reçu	Quartier arrière bovin : 86,40 kg
Fournisseur et date de livraison	Abattoir Val de Loire : 18/03/2026
Identification de l'établissement et numéro de lot	FR 37.231.045 CE : lot B260318A DLC : 25/03/2026
Température mesurée et température cible	+5,2 °C ; cible 0 °C à +4 °C
Décision à enregistrer et action préalable au stockage	Isoler, alerter, consigner avant stockage
Rendement commercialisable	
Taux de perte non récupérée	

✓ RÉPONSE À RETENIR

86,40 kg, lot B260318A : +5,2 °C pour une cible de 0 °C à +4 °C. Isoler et documenter la décision avant stockage.

2. Étude technologique et calculs professionnels

Un quartier bovin de 86,40 kg donne 63,50 kg de pièces commercialisables, 18,10 kg d'os et parures non commercialisables dans l'offre du jour et 4,80 kg de pertes non récupérées. Ces données et le prix d'achat servent à calculer le rendement, le taux de perte et le coût matière.

Question 2.1. Calculez le rendement commercialisable du quartier. Présentez l'opération et exprimez le résultat en pourcentage à deux décimales.

Le rendement commercialisable est la part du poids initial qui devient des pièces vendables. La formule du sujet s'applique directement : poids commercialisable ÷ poids initial × 100. On obtient 63,50 ÷ 86,40 × 100 = 73,495… %. Arrondi au centième, le rendement vaut 73,50 %. Les os, parures et pertes ne sont pas ajoutés au poids commercialisable.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rendement commercialisable : 73,50 %.

Question 2.2. Calculez le taux de perte non récupérée et complétez la ligne correspondante du DR 1.

Le taux de perte non récupérée compare les 4,80 kg perdus au poids initial du quartier, soit 86,40 kg. Selon la formule du sujet : 4,80 ÷ 86,40 × 100 = 5,555… %. L'arrondi au centième donne 5,56 %. Reportez cette valeur, avec le symbole %, dans la ligne « Taux de perte non récupérée » du DR 1, à la page physique 9 du dossier fourni.

DR 1 complété : taux de perte

Taux de perte non récupérée	5,56 %

✓ RÉPONSE À RETENIR

Taux de perte non récupérée : 5,56 %.

Question 2.3. Calculez le coût d'achat total du quartier, puis le coût matière moyen par kilogramme de produit commercialisable. Détaillez les deux opérations et indiquez les unités.

Le coût d'achat total se calcule avec le poids initial et le prix d'achat : 86,40 kg × 9,20 € HT/kg = 794,88 € HT. Le coût matière moyen des pièces commercialisables est ensuite le coût total divisé par leur poids : 794,88 € HT ÷ 63,50 kg = 12,518… € HT/kg, soit 12,52 € HT/kg au centime. La main-d'œuvre et les autres charges sont exclues.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût d'achat total : 794,88 € HT ; coût matière moyen : 12,52 € HT/kg.

3. Organisation du stockage et préparation du poste

Après vérification complémentaire, le quartier est accepté et doit être stocké en chambre froide positive réglée à +2 °C avant sa fabrication. Le poste comprend un billot, une balance, un couteau à désosser et un bac identifié pour les os et parures, représentés dans le DT 1.

Question 3.1. Indiquez deux actions à réaliser avant de commencer la fabrication pour rendre le poste conforme aux exigences d'hygiène. Pour chaque action, précisez son objectif.

Avant de sortir la viande, nettoyez puis désinfectez le billot, la balance et le couteau selon le protocole : cela retire les souillures et réduit les risques de contamination. Lavez-vous les mains et vérifiez que le bac à os et parures est propre et identifié. Maintenez ensuite les déchets dans ce bac, à l'écart de la viande, et rangez le couteau dans son emplacement dédié lorsqu'il n'est pas utilisé : ces mesures limitent les contaminations croisées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nettoyer et désinfecter les surfaces et ustensiles ; vérifier l'hygiène des mains et garder les déchets séparés de la viande.

Question 3.2. Proposez l'ordre logique des opérations entre la préparation du poste, la sortie de chambre froide, la fabrication et le retour des produits en chambre froide. Complétez le DR 2.

Préparez et désinfectez le poste avant de sortir le quartier : mettez en place le billot, la balance, le couteau et le bac identifié. Sortez ensuite la viande de la chambre froide positive réglée à +2 °C et commencez la fabrication sans délai. À la fin du travail, remettez les produits en chambre froide. Gardez le couteau dans sa zone dédiée lorsqu'il n'est pas utilisé et évitez tout contact entre les déchets et les produits.

DR 2 complété : ordre des opérations

Étape ou situation	Réponse du candidat
1. Préparation du poste avant la sortie du produit	Nettoyer et désinfecter le poste
2. Sortie de chambre froide et organisation de la fabrication	Sortir le quartier, fabriquer sans délai
3. Retour des produits en chambre froide	Ranger les produits à +2 °C
Désossage au couteau : mesure de prévention	
Déplacement d'un quartier : mesure de prévention	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer le poste, sortir le quartier et le fabriquer sans délai, puis remettre les produits en chambre froide à +2 °C.

Question 3.3. Indiquez deux mesures permettant de limiter la durée d'exposition des viandes hors chambre froide pendant le travail. Votre réponse doit être applicable au poste représenté dans le DT 1.

Préparez entièrement le poste avant de sortir la viande : billot propre, balance prête, couteau accessible et bac identifié en place. Cette organisation évite les interruptions et les allers-retours pendant le travail. Travaillez ensuite sans délai, en ne sortant de la chambre froide que les pièces à traiter immédiatement. Remettez les pièces terminées au froid au fur et à mesure, à +2 °C, plutôt que de les laisser attendre sur le billot ou près de la balance.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Préparer le poste avant la sortie de la viande ; travailler sans interruption et remettre rapidement les pièces terminées en chambre froide.

4. Prévention des risques et gestion des déchets

Pendant la fabrication, l'opérateur désosse au couteau, déplace un quartier et dépose les os et parures dans des contenants distincts. Les questions portent sur la prévention des coupures et des risques de manutention, l'hygiène des déchets et les premières mesures après une blessure.

Question 4.1. Pour le désossage au couteau et le déplacement d'un quartier, indiquez une mesure de prévention adaptée à chaque situation. Pour la manutention, prenez en compte l'organisation du travail et l'utilisation d'une aide si nécessaire. Complétez le DR 2.

Il faut limiter le risque de coupure et réduire l'effort lié au déplacement du quartier.

- **Désossage :** stabiliser la pièce et diriger la lame à l'opposé de la main qui la maintient. Ranger le couteau dans la zone dédiée lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **Manutention :** dégager et organiser le trajet. Utiliser un chariot adapté ou, si le quartier est trop lourd ou encombrant, le déplacer à deux en coordonnant les gestes.

DR 2 complété : prévention

Étape ou situation	Réponse du candidat
1. Préparation du poste avant la sortie du produit	.....
2. Sortie de chambre froide et organisation de la fabrication	.....
3. Retour des produits en chambre froide	.....
Désossage au couteau : mesure de prévention	..... Lame à l'opposé de la main .....
Déplacement d'un quartier : mesure de prévention	..... Trajet dégagé Chariot ou port à deux .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Désossage : lame dirigée à l'opposé de la main. Manutention : trajet dégagé, chariot adapté ou port à deux si nécessaire.

Question 4.2. Indiquez comment les os et parures doivent être recueillis au poste et quelle précaution appliquer au contenant pour limiter les risques d'hygiène.

Déposer directement les os et parures dans le bac réservé et identifié à cet usage, sans les poser sur le billot ni les mélanger aux pièces destinées à la vente. Le contenant doit être propre et désinfecté avant utilisation. Le vider régulièrement, puis le nettoyer et le désinfecter pour limiter les souillures et les contaminations croisées. Le bac est placé au poste de façon à rester accessible sans gêner la circulation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Déposer les os et parures dans le bac dédié, identifié, propre et désinfecté ; le vider et le nettoyer régulièrement.

Question 4.3. Après une coupure superficielle au doigt, indiquez les premières mesures à prendre avant toute reprise du travail au contact des denrées.

1. Arrêter le travail et nettoyer puis désinfecter la coupure.
2. La couvrir d'un pansement étanche, de préférence détectable, puis mettre un gant propre adapté.
3. Écarter les denrées souillées et nettoyer-désinfecter toute surface ou tout matériel contaminé. Se laver les mains avant la reprise et remplacer tout gant souillé.

Reprendre le contact avec les denrées uniquement lorsque la plaie est protégée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nettoyer et désinfecter la coupure, poser un pansement étanche et un gant propre, puis nettoyer les éléments souillés avant la reprise.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Boucher, session 2026, porte le code 26-CAP-BOU-EP1 ; elle dure 30 minutes et a un coefficient 11. À partir de la réception et de la transformation d'un quartier arrière de bovin, elle évalue les contrôles réglementaires et la traçabilité, les calculs professionnels, l'organisation du stockage et du poste, ainsi que la prévention des risques et la gestion des déchets.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement commercialisable = poids commercialisable ÷ poids initial × 100.
- Taux de perte non récupérée = poids de perte ÷ poids initial × 100.
- Coût d'achat total = poids initial × prix d'achat au kilogramme.
- Coût matière moyen par kilogramme commercialisable = coût d'achat total ÷ poids commercialisable.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer la température reçue à la cible de 0 °C à +4 °C et documenter tout écart avant le stockage.
- Vérifier l'identification, l'état du produit, la quantité livrée et la concordance des documents.
- Détailler les calculs avec les unités et appliquer l'arrondi demandé, en distinguant rendement et taux de perte.
- Organiser le poste et les déchets pour réduire l'exposition des viandes et éviter les contaminations croisées.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le rendement commercialisable du quartier ?

Divisez le poids des pièces commercialisables par le poids initial du quartier, puis multipliez par 100. Présentez l'opération et exprimez le résultat en pourcentage à deux décimales, comme demandé.

Q : Que faire si la température de réception dépasse la cible du cahier des charges ?

Le DT 2 demande de signaler tout écart au responsable et de documenter la décision avant l'entrée en stock ou la fabrication. Le lot peut être isolé si nécessaire ; il ne doit pas être accepté immédiatement.

Q : Comment gérer les 30 minutes d'épreuve et les documents réponses ?

L'épreuve dure 30 minutes et l'usage de la calculatrice n'est pas autorisé. Répartissez le temps entre les quatre parties, puis vérifiez et rendez obligatoirement les DR 1 et DR 2 avec la copie.

Q : Quels critères de notation et quelles normes sont précisés dans le sujet ?

Le sujet attribue 5, 6, 5 et 4 points aux quatre parties. Il ne donne pas de grille détaillée supplémentaire ; les réponses doivent respecter les repères fournis, être concrètes et adaptées aux situations décrites.

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