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 : 30 minutes

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 exigences réglementaires (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation du stockage et préparation du poste (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention des risques et gestion des déchets (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 la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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 DU MARCHÉ, 12 RUE DES HALLES, 37000 TOURS

La Boucherie du Marché prépare la réception et la mise en fabrication d'un lot de viande bovine destiné à la vente au détail. Vous êtes chargé de contrôler les documents et les produits, de proposer leur organisation de stockage, puis de préparer le poste de travail dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité et de prévention.

Vous disposez des documents techniques DT 1 à DT 3. Répondez sur les documents réponses DR 1 et DR 2 lorsque cela est demandé. Les calculs sont à présenter avec les unités et un résultat arrondi au centième si nécessaire.

PARTIE 1 : Analyse de la réception et exigences réglementaires (5 points)

Réceptionner, contrôler et assurer la traçabilité des viandes

À partir des informations du bon de livraison et des repères fournis dans le DT 2, analysez la conformité du lot et identifiez les suites à donner.

Données de réception du lot

Produit	Poids net	Température à réception	Identification portée sur l'étiquette	Date limite indiquée
Quartier arrière de bovin réfrigéré	86,40 kg	+5,2 °C	FR 37.231.045 CE ; lot B260318A	À consommer jusqu'au 25/03/2026
Bon de livraison	86,40 kg	Véhicule réfrigéré	Fournisseur : Abattoir Val de Loire	Livraison : 18/03/2026

Données fictives établies pour la situation professionnelle.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (1,5 point) 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.

1.3 (1,5 point) Complétez la ligne « Réception du lot » du DR 1 avec les éléments nécessaires à la traçabilité et au suivi de la décision prise.

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

Calculer un rendement, une perte et un coût matière

Après contrôle et mise en fabrication, le quartier de 86,40 kg donne 63,50 kg de pièces commercialisables et 18,10 kg d'os et parures non commercialisables dans l'offre du jour. Les pertes

de parage non récupérées représentent 4,80 kg. Le prix d'achat du quartier est de 9,20 € HT par kilogramme. Le coût de main-d'œuvre et les autres charges ne sont pas à intégrer.

Utilisez les formules suivantes : rendement commercialisable = poids commercialisable ÷ poids initial × 100 ; taux de perte non récupérée = poids de perte ÷ poids initial × 100 ; coût matière du produit commercialisable = coût d'achat total ÷ poids commercialisable.

Bilan matière du quartier

Donnée	Valeur	Résultat à reporter
Poids initial	86,40	Donnée
Poids commercialisable	63,50	.....
Os et parures non commercialisables dans l'offre	18,10	.....
Pertes non récupérées	4,80	.....

Toutes les masses sont exprimées en kilogrammes.

2.1 (2 points) Calculez le rendement commercialisable du quartier. Présentez l'opération et exprimez le résultat en pourcentage à deux décimales.

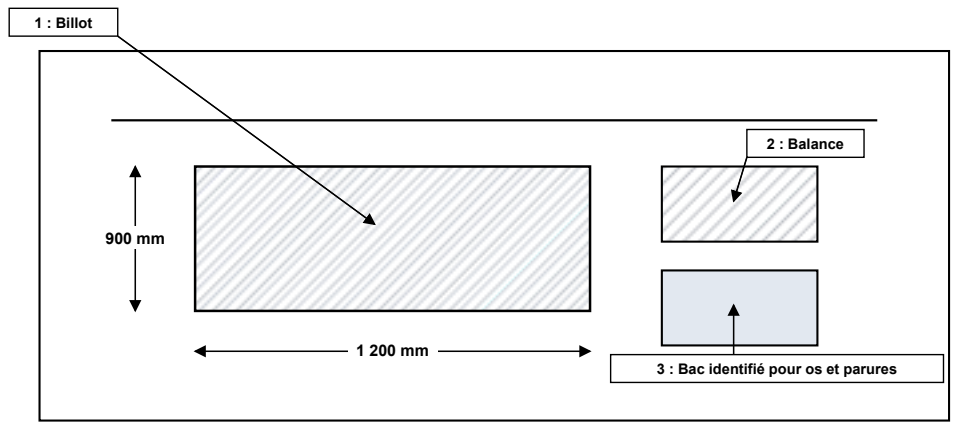
2.2 (1,5 point) Calculez le taux de perte non récupérée. Complétez la ligne correspondante du DR 1.

2.3 (2,5 points) 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.

PARTIE 3 : Organisation du stockage et préparation du poste (5 points)

Organiser le travail et appliquer les procédures d'hygiène

Le quartier est accepté après vérification complémentaire et doit être stocké en chambre froide positive avant la fabrication. La chambre est réglée à +2 °C. Le poste de travail comprend un billot, une balance, un couteau à désosser et un bac identifié pour les os et parures. Le plan du poste et les repères d'organisation sont fournis dans le DT 1.



DT 1	Plan schématique du poste de réception et de préparation	Éch. : sans échelle	Unité : mm

Vue de dessus schématique. Les dimensions indiquées sont réelles et exprimées en millimètres.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1,5 point) Proposez l'ordre logique des opérations entre la sortie de chambre froide, la préparation du poste, la fabrication et le retour des produits en chambre froide. Complétez la ligne du DR 2.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Prévention des risques et gestion des déchets (4 points)

Prévenir les risques professionnels et traiter les déchets

Au cours de la fabrication, l'opérateur utilise un couteau à désosser, manipule des quartiers et dépose les déchets dans des contenants distincts. Les principaux risques identifiés sont la coupure, les troubles liés aux manutentions et la contamination croisée.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque principal
Désossage avec un couteau	Coupure
Déplacement d'un quartier de viande	Effort physique et risque de blessure
Dépôt des os et parures	Souillure ou contamination croisée

Compléter les mesures de prévention sur le DR 2.

4.1 (2 points) Pour les deux premières situations du tableau, indiquez une mesure de prévention adaptée. Pour la manutention, votre proposition doit prendre en compte l'organisation du travail et l'utilisation d'une aide si nécessaire.

4.2 (1 point) Indiquez comment les os et parures doivent être recueillis au poste et quelle précaution appliquer au contenant pour limiter les risques d'hygiène.

4.3 (1 point) Après une coupure superficielle au doigt, indiquez les premières mesures à prendre avant toute reprise du travail au contact des denrées.

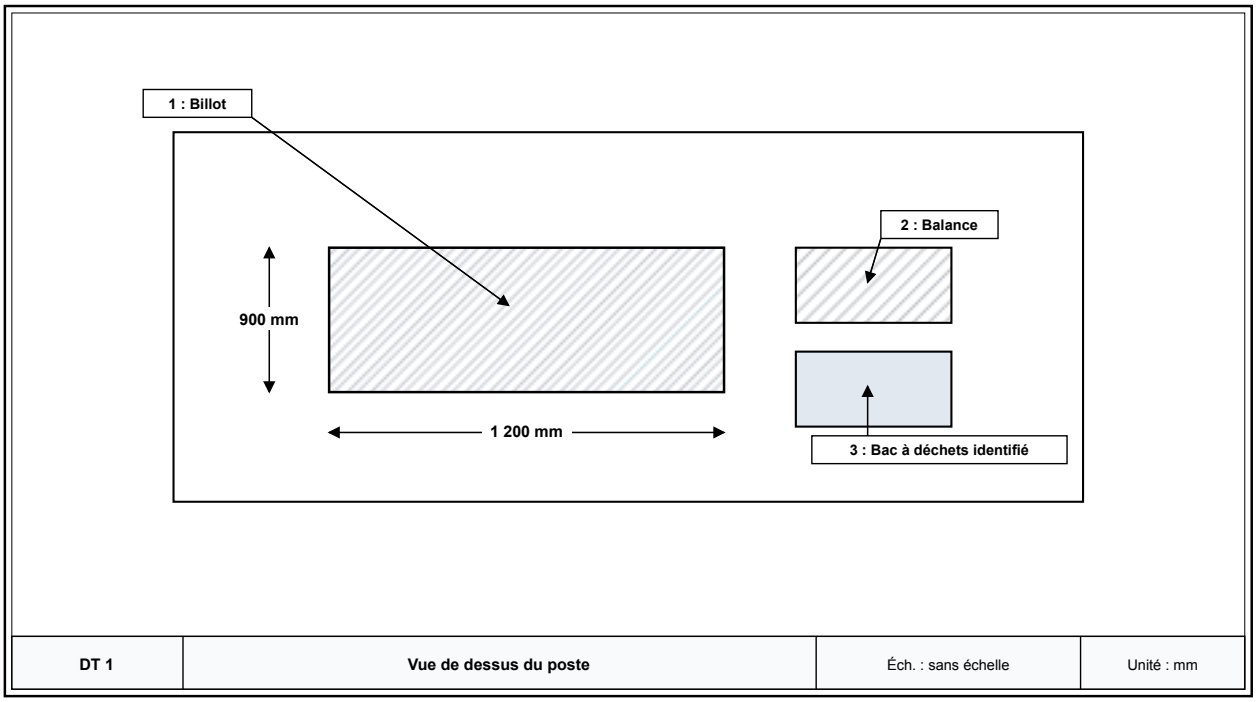
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN ET ÉQUIPEMENTS DU POSTE DE RÉCEPTION ET DE PRÉPARATION

Le poste comporte un billot de 1 200 mm × 900 mm, une balance, un bac réservé aux os et parures et une zone de circulation. Le schéma est une vue de dessus. Il sert à repérer les équipements et à réfléchir à l'organisation du travail, sans imposer une implantation unique.

Le couteau doit être posé dans une zone dédiée lorsqu'il n'est pas utilisé. Les produits crus, les ustensiles et les déchets sont organisés de façon à éviter les contaminations croisées.



Repères : 1 billot, 2 balance, 3 bac pour os et parures. Cotes du billot : 1 200 mm × 900 mm.

DT 2 : REPÈRES DE CONTRÔLE À LA RÉCEPTION ET DE CONSERVATION

Les contrôles à la réception portent notamment sur la concordance entre commande et livraison, l'état de l'emballage et des produits, l'identification, les documents d'accompagnement et la température. Les températures doivent être appréciées selon la catégorie du produit et les conditions de transport et de conservation applicables.

Pour l'exercice, le cahier des charges de la boucherie fixe une température cible de réception de la viande bovine réfrigérée comprise entre 0 °C et +4 °C. Tout écart est signalé au responsable et fait l'objet d'une décision documentée avant l'entrée en stock ou la mise en fabrication.

Contrôles et décisions de réception

Point de contrôle	Éléments à vérifier	Suite en cas d'écart
Température	Mesure sur le produit selon la procédure de l'établissement ; cible du cahier des charges : 0 °C à +4 °C	Isoler le lot si nécessaire, alerter le responsable et consigner la décision
Identification et traçabilité	Désignation, lot, établissement, fournisseur, date et documents associés	Ne pas utiliser le produit tant que l'identification n'est pas clarifiée
État du produit	Aspect, odeur, propreté, intégrité de l'emballage et absence d'altération visible	Écarter ou isoler le produit douteux et prévenir le responsable
Quantité et documents	Poids livré, bon de livraison et commande	Signaler les écarts et les enregistrer

Repères donnés pour la situation de l'épreuve.

DT 3 : DONNÉES DU LOT ET FORMULES DE CALCUL PROFESSIONNEL

Lot réceptionné : quartier arrière de bovin réfrigéré, poids net 86,40 kg, prix d'achat 9,20 € HT/kg. Après fabrication, les pièces commercialisables pèsent 63,50 kg, les os et parures non commercialisables dans l'offre du jour pèsent 18,10 kg et les pertes non récupérées pèsent 4,80 kg.

Formules utilisables : coût d'achat total = poids initial × prix d'achat au kilogramme ; rendement commercialisable = poids commercialisable ÷ poids initial × 100 ; taux de perte = poids de perte ÷ poids initial × 100 ; coût matière moyen par kilogramme commercialisable = coût d'achat total ÷ poids commercialisable.

Données de fabrication du lot

Élément	Valeur	Unité
Poids initial du quartier	86,40	kg
Prix d'achat	9,20	€ HT/kg
Poids commercialisable	63,50	kg
Os et parures non commercialisables dans l'offre	18,10	kg
Pertes non récupérées	4,80	kg

Le coût matière calculé ne comprend ni main-d'œuvre ni autres charges.

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 directement les cases signalées par « ... ». Pour la réception, inscrivez les informations de traçabilité disponibles et la décision à enregistrer. Pour les calculs, indiquez les résultats avec leurs unités.

Enregistrement de réception et bilan de calcul

Rubrique	Réponse du candidat
Produit et poids reçu	.....
Fournisseur et date de livraison	.....
Identification de l'établissement et numéro de lot	.....
Température mesurée et température cible	.....
Décision à enregistrer et action préalable au stockage	.....
Rendement commercialisable	.....
Taux de perte non récupérée	.....

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 4.1

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux avec des actions concrètes, dans l'ordre demandé. Les mesures de prévention doivent correspondre aux risques indiqués.

Ordre des opérations et prévention des risques

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	.....
Déplacement d'un quartier : mesure de prévention	.....

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.