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 - Épreuve EP2 : Préparation à la commercialisation

**Session 2026** • Code sujet : **26-CAP-BCH-EP2** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **7**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Réalisation des préparations bouchères** (4 questions) — **Page 3**
2. **Identification, conditionnement et hygiène** (2 questions) — **Page 5**
3. **Échange avec la commission** (1 question) — **Page 7**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 8**


**Sujet officiel (PDF) :** https://capboucher.fr/assets/annales/cap-boucher/Vente et communication/2026/CAP Boucher - Vente et communication - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

# 1. Réalisation des préparations bouchères

À la Boucherie des Halles, vous préparez pour la vitrine du jour des paupiettes de veau et des brochettes de bœuf à partir de viandes fraîches réfrigérées. Les fiches techniques précisent les compositions, les poids et les critères de fabrication, tandis que le travail doit rester organisé, propre et économe en matière.

## Préparation du poste

**Question 1.1. Préparer le poste de travail, sélectionner les matériels nécessaires aux deux fabrications et organiser les matières premières et le matériel pour travailler proprement et efficacement.**

1. Se laver les mains, dégager le poste, puis vérifier la propreté du matériel et l'identification des matières premières.
2. Prévoir une planche, des couteaux adaptés, une balance, de la ficelle, des pics à brochette et des contenants propres.
3. Disposer séparément escalopes, farce et bœuf. Prévoir un contenant pour les déchets et réserver une zone aux produits finis.
4. Garder les viandes au froid et ne sortir que les quantités nécessaires.

Cette organisation limite les attentes à température ambiante, les contaminations croisées et les pertes de matière.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Poste propre et organisé, matériel adapté prêt, matières premières identifiées et séparées, viandes maintenues au froid.

## Paupiettes de veau

**Question 1.2. Réaliser quatre paupiettes de veau conformément au DT 1. Chaque pièce doit peser 150 g, farce comprise, avec un façonnage et un ficelage réguliers.**

| Pour 4 paupiettes | Calcul | Quantité |
|---|---|---|
| Escalopes de veau | 4 × 110 g | 440 g |
| Farce | 4 × 40 g | 160 g |
| Produit fini | 4 × 150 g | 600 g |

Peser 40 g de farce au centre de chaque escalope de 110 g. Replier en fermant la paupiette, puis ficeler proprement sans la déformer. La somme des composants donne bien 150 g par pièce. Contrôler chaque poids à la balance ainsi que la régularité de la forme, le pliage fermé et la netteté du ficelage.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 4 paupiettes de 150 g chacune : 110 g d'escalope et 40 g de farce par pièce.

### Brochettes de bœuf

**Question 1.3. Réaliser quatre brochettes de bœuf conformément au DT 1. Chaque brochette doit comporter trois cubes de 20 g, avec un calibrage régulier et un montage de qualité.**

Tailler 12 cubes réguliers de bœuf de 20 g, en évitant les parures visibles. Enfiler trois cubes sur chaque pic et assurer un montage stable et homogène.

Peser les cubes avant le montage. Vérifier ensuite, brochette par brochette, le nombre de cubes, leur calibre et la présentation. Le poids attendu est de 60 g de bœuf par brochette. Maintenir le bœuf réfrigéré et limiter sa sortie du froid au temps strictement nécessaire à la fabrication.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 4 brochettes de 3 cubes chacune : 12 cubes de 20 g, soit 60 g de bœuf par brochette.

### Présentation et gestion des matières

**Question 1.4. Présenter les préparations finies de façon nette et attractive. Identifier les éventuelles chutes ou matières premières non utilisées et les gérer selon les consignes du DT 3.**

Disposer les paupiettes et les brochettes de façon régulière, nette et attractive, sans contact avec les matières premières non utilisées. Protéger les produits finis dans le conditionnement fourni.

- Identifier les chutes et les déposer dans les contenants prévus.
- Séparer les matières premières non utilisées des produits finis et les maintenir au froid.
- Stocker les préparations finies en enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C.

Cette séparation préserve l’hygiène et évite les contaminations croisées.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits finis présentés avec soin, protégés et stockés entre 0 °C et +4 °C ; chutes et matières non utilisées séparées et gérées selon le DT 3.

## 2. Identification, conditionnement et hygiène

Les deux préparations doivent être identifiées sur le DR 1 à partir des données de traçabilité et des fiches techniques. Elles sont ensuite conditionnées et stockées selon le DT 3, puis le poste et le matériel sont nettoyés, désinfectés et contrôlés.

### Étiquettes de traçabilité

**Question 2.1. Compléter les deux étiquettes de traçabilité du DR 1 sans omettre les informations demandées. Vérifier la cohérence entre la dénomination de chaque préparation, son lot et les données du DT 2.**

Compléter une ligne par préparation en reprenant les champs dans l'ordre du DR 1. La dénomination et la composition suivent le DT 1 ; le lot, l'origine et les dates sont recopiés du DT 2. Reporter à l'identique la mention de conservation demandée. Vérifier que chaque lot correspond bien à la viande indiquée et que les dates figurent dans les bonnes colonnes.

| Dénomination | Composition | Lot | Origine de la viande | Date de fabrication | Date limite interne | Conservation |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Paupiettes de veau | 1 escalope de veau de 110 g et 40 g de farce préparée | VE-190626-A | France | 19/06/2026 | 20/06/2026 | À conserver entre 0 °C et +4 °C |
| Brochettes de bœuf | 3 cubes de bœuf de 20 g | BO-190626-B | France | 19/06/2026 | 20/06/2026 | À conserver entre 0 °C et +4 °C |

DR 1 complété : étiquettes de traçabilité

| Dénomination | Composition | Lot | Origine de la viande | Date de fabrication | Date limite interne | Conservation |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Paupiettes de veau | 1 escalope v… 110 g + 40 g farce préparée | VE-190626-A | France | 19/06/2026 | 20/06/2026 | À conserver |
| Brochettes de bœuf | 3 cubes bœu… de 20 g | BO-190626-B | France | 19/06/2026 | 20/06/2026 | À conserver entre 0 °C et +4 °C |

✓ RÉPONSE À RETENIR

Deux étiquettes complètes : lots VE-190626-A et BO-190626-B, origine France, fabrication le 19/06/2026, limite interne au 20/06/2026.

### Conditionnement et remise en état

**Question 2.2. Conditionner et stocker les préparations finies conformément au DT 3. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel utilisé, puis contrôler le résultat de la remise en état.**

1. Garder les produits réfrigérés hors du poste uniquement le temps nécessaire. Placer les préparations finies dans le conditionnement fourni, les protéger et les séparer des matières premières non utilisées.

2. Stocker les produits identifiés en enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C. Éliminer les déchets dans les contenants prévus.
3. Débarrasser le poste, puis nettoyer et désinfecter les surfaces et le matériel selon le protocole affiché au poste.

Contrôler visuellement la propreté du poste et du matériel après intervention.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Produits protégés, identifiés et stockés entre 0 °C et +4 °C ; poste et matériel nettoyés, désinfectés et visuellement propres.

## 3. Échange avec la commission

Après la réalisation pratique, la commission échange avec vous à partir des produits finis, du poste et des informations du DR 1. Vous devez expliquer les étapes de fabrication et vos contrôles, puis justifier les mesures d'hygiène et de traçabilité.

### Présentation et justification des choix

**Question 3.1. Présenter brièvement les étapes essentielles de fabrication et expliquer comment le poids, la régularité et la présentation des produits ont été contrôlés. Justifier également les mesures prises pour préserver l'hygiène et assurer la traçabilité.**

Pour chaque paupiette, je centre 40 g de farce sur une escalope régulière de 110 g, puis je replie et ficelle proprement. Je vérifie les 150 g à la balance. Pour chaque brochette, je taille trois cubes réguliers de bœuf de 20 g et les monte de façon stable; je contrôle les 60 g, l'absence de parures visibles et la présentation. Je limite le temps hors du froid, utilise du matériel propre et sépare produits finis et matières premières. Après conditionnement, je stocke entre 0 °C et +4 °C. Les étiquettes indiquent dénomination, composition, lot, origine, dates et conservation. Je nettoie, désinfecte et contrôle visuellement le poste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fabrications conformes aux poids et critères du DT 1, produits protégés et réfrigérés, traçabilité renseignée, poste nettoyé et désinfecté.

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

**Bilan de l'épreuve :** Le CAP Boucher, épreuve EP2 « Préparation à la commercialisation », session 2026, code 26-CAP-BCH-EP2, dure 2 heures et a le coefficient 7. Le candidat réalise des paupiettes de veau et des brochettes de bœuf, puis les identifie, les conditionne et les stocke. L'épreuve évalue aussi la maîtrise de l'hygiène, la présentation et la capacité à justifier ses choix devant la commission.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Une paupiette finie pèse 150 g : 110 g d'escalope de veau et 40 g de farce préparée.
- Une brochette comprend trois cubes de bœuf de 20 g, soit 60 g de viande par brochette.
- Chaque étiquette indique la dénomination, la composition, le lot, l'origine, les dates et la mention de conservation.
- Les préparations finies sont protégées et stockées en enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Avant de commencer, vérifier que le poste est dégagé, le matériel propre et les matières premières identifiées.
- Respecter les poids, les compositions et les critères de façonnage, de calibrage et de présentation du DT 1.
- Compléter les deux lignes du DR 1 en associant chaque préparation à son lot, son origine et ses dates.
- Séparer les produits finis des matières non utilisées, limiter le temps hors du froid et contrôler visuellement le nettoyage final.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment vérifier les poids demandés pour les préparations ?**

Respectez les poids nets indiqués dans la fiche technique : chaque paupiette doit totaliser 150 g, farce comprise. Chaque brochette comprend trois cubes de 20 g, soit 60 g de viande.

**Q : Quelles informations doivent figurer sur les étiquettes de traçabilité ?**

Pour chaque préparation, inscrivez la dénomination, la composition, le lot correspondant, l'origine de la viande, la date de fabrication, la date limite interne et la mention « À conserver entre 0 °C et +4 °C ».

**Q : Quel temps est prévu pour la réalisation pratique et l'échange ?**

L'épreuve dure deux heures au total : 1 heure 50 minutes de réalisation pratique, puis un échange avec la commission à partir des produits finis, du poste de travail et des informations inscrites sur le DR 1.

**Q : Quels éléments faut-il justifier devant la commission ?**

Présentez les principales étapes de fabrication et expliquez vos contrôles du poids, de la régularité et de la présentation. Justifiez aussi les mesures prises pour préserver l'hygiène et assurer la traçabilité des produits.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://capboucher.fr/assets/annales/cap-boucher/Vente et communication/2026/CAP Boucher - Vente et communication - 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.