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 EP2 : PRÉPARATION À LA COMMERCIALISATION

Coefficient : 7 Durée : 2 heures

Aucun document extérieur au sujet n'est autorisé. Le matériel professionnel nécessaire est mis à disposition par le centre d'examen.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réalisation des préparations bouchères (14 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Identification, conditionnement et hygiène (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Échange avec la commission (2 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de la calculatrice est autorisé, tout modèle, avec ou sans mode examen.

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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 CONSIGNES GÉNÉRALES : BOUCHERIE DES HALLES, ÉTABLISSEMENT DE DÉTAIL FICTIF SITUÉ À ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous êtes commis boucher au sein de la Boucherie des Halles. L'établissement emploie quatre salariés et propose des viandes et préparations bouchères élaborées sur place à partir de viandes fraîches réfrigérées.

Pour la mise en place de la vitrine du jour, vous devez réaliser des paupiettes de veau et des brochettes de bœuf selon les fiches techniques fournies, puis identifier, conditionner et stocker les produits conformément aux consignes de l'établissement. Vous devez maintenir votre poste propre et organisé pendant toute la durée de l'épreuve.

L'épreuve dure 2 heures : 1 heure 50 minutes de réalisation pratique, suivie d'un échange avec la commission à partir de vos réalisations. Les documents DT et le document DR intégrés au sujet sont les seuls supports écrits mis à votre disposition.

PARTIE 1 : Réalisation des préparations bouchères (14 points)

Élaborer des préparations crues selon une fiche technique et valoriser les produits

Réalisez les préparations demandées à partir des matières premières et du matériel mis à votre disposition. Respectez les quantités, les calibres et les consignes de présentation du DT 1. Organisez votre travail afin de limiter les attentes à température ambiante et les pertes de matière.

Travaux pratiques demandés

Préparation	Quantité demandée	Présentation attendue
Paupiettes de veau	4 pièces de 150 g chacune	Forme régulière, ficelage propre, présentation soignée
Brochettes de bœuf	4 brochettes de 3 cubes de 20 g chacune	Cubes réguliers, montage homogène, présentation soignée

Les caractéristiques détaillées des produits figurent au DT 1.

1.1 (2 points) Préparer votre poste de travail et sélectionner les matériels nécessaires aux deux fabrications. Organiser les matières premières et le matériel de manière à travailler proprement et efficacement.

1.2 (5 points) Réaliser les quatre paupiettes de veau conformément au DT 1. Chaque pièce doit peser 150 g, farce comprise, et présenter un façonnage et un ficelage réguliers.

1.3 (4 points) Réaliser les quatre brochettes de bœuf conformément au DT 1. Chaque brochette doit comporter trois cubes de 20 g. Veiller à la régularité du calibrage et à la qualité du montage.

1.4 (3 points) 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.

PARTIE 2 : Identification, conditionnement et hygiène (4 points)

Gérer les produits en cours d'élaboration et finis, assurer leur identification et maîtriser l'hygiène du poste

Complétez le DR 1 à partir des données fournies au DT 2. Les informations à inscrire sont celles demandées par la fiche de traçabilité de l'établissement pour cette épreuve. Après identification, conditionnez et stockez les préparations selon le DT 3.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) Conditionner et stocker les préparations finies conformément au DT 3. Nettoyer et désinfecter le poste et le matériel utilisé, puis contrôler le résultat de votre remise en état.

PARTIE 3 : Échange avec la commission (2 points)

Justifier les choix de réalisation, de présentation et de gestion des produits

À l'issue de la réalisation pratique, la commission échange avec vous à partir de vos produits finis, de votre poste et des informations portées sur le DR 1.

3.1 (2 points) Présenter brièvement les étapes essentielles de fabrication et expliquer comment vous avez contrôlé le poids, la régularité et la présentation des produits. Justifier également les mesures prises pour préserver l'hygiène et assurer la traçabilité.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHES TECHNIQUES DES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Les matières premières sont fournies par le centre d'examen. Les poids indiqués correspondent au poids net attendu du produit fini. Utiliser uniquement les ingrédients prévus pour la fabrication concernée.

Compositions et critères de fabrication

Produit	Composition par pièce	Poids final attendu	Critères de réalisation
Paupiette de veau	1 escalope de veau de 110 g et 40 g de farce préparée	150 g	Escalope régulière, farce centrée, pliage fermé, ficelage net
Brochette de bœuf	3 cubes de bœuf de 20 g	60 g	Cubes de dimensions régulières, montage stable, absence de parures visibles

Spécifications applicables pour la réalisation de l'épreuve.

DT 2 : DONNÉES DE TRAÇABILITÉ ET CONSIGNES D'IDENTIFICATION

Recopier les données de lot correspondant aux matières premières utilisées. Pour le présent sujet, les dates de fabrication et de conservation à reporter sont celles indiquées dans le tableau ci-dessous. La mention de conservation demandée par l'établissement est : « À conserver entre 0 °C et +4 °C ».

Données à reporter sur les étiquettes

Préparation	Lot de matière première	Origine de la viande	Date de fabrication	Date limite interne indiquée pour l'épreuve
Paupiettes de veau	VE-190626-A	France	19/06/2026	20/06/2026
Brochettes de bœuf	BO-190626-B	France	19/06/2026	20/06/2026

Informations fournies par l'établissement pour le lot travaillé.

Champs à faire apparaître sur chaque étiquette

Champ	Consigne
Dénomination	Indiquer le nom de la préparation réalisée.
Composition	Indiquer les éléments de composition de la préparation conformément au DT 1.
Lot	Reporter le lot de matière première correspondant.
Origine de la viande	Reporter l'origine fournie pour la viande utilisée.
Dates	Indiquer la date de fabrication et la date limite interne données dans le tableau.
Conservation	Reporter la mention de conservation demandée dans le DT 2.

Renseigner les champs du DR 1 à partir des fiches techniques et des données de traçabilité.

DT 3 : CONSIGNES D'HYGIÈNE, DE CONDITIONNEMENT ET DE REMISE EN ÉTAT

Appliquer les consignes professionnelles suivantes pendant l'épreuve : garder les produits réfrigérés hors du poste uniquement le temps nécessaire à leur transformation, utiliser un matériel propre adapté à chaque opération, éviter les contaminations croisées et séparer les produits finis des matières premières non utilisées. Les préparations finies sont placées dans le conditionnement fourni puis stockées en enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C. En fin de travail, débarrasser le poste, éliminer les déchets dans les contenants prévus, nettoyer puis désinfecter les surfaces et le matériel selon le protocole affiché au poste. Vérifier visuellement la propreté après intervention.

Contrôles à effectuer

Moment	Contrôle attendu
Avant la fabrication	Poste dégagé, matériel propre, matières premières identifiées
Pendant la fabrication	Respect des fiches techniques, gestion ordonnée des produits et des déchets
Après la fabrication	Produits finis protégés, identifiés et stockés en enceinte réfrigérée
Fin d'épreuve	Poste et matériel nettoyés, désinfectés et contrôlés visuellement

Points de contrôle attendus pendant et à la fin de l'épreuve.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Étiquettes de traçabilité

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les champs « ... » des deux étiquettes à partir des DT 1 et DT 2. Inscrire des informations lisibles et cohérentes avec les produits réalisés.

Étiquettes des préparations réalisées

Dénomination	Composition	Lot	Origine de la viande	Date de fabrication	Date limite interne	Conservation
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....

Compléter une ligne par préparation.

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.