



## **CAP BOUCHER**

### **DOCUMENT ACADEMIQUE DE CADRAGE**

### **SCIENCES APPLIQUEES Épreuve EP1**

## **Évaluation par Contrôle en Cours de Formation**

**Arrêté du 11 mai 2005 – modifié le 22 avril 2008**

**Dossier C.C.F. à destination des centres de formation  
Lycées professionnels publics et privés sous contrat, GRETA, CFA habilités**

**CHAMP D'ACTIVITÉ**

## 1.1. DÉFINITION

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Boucher assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et du traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

## 1.2. CONTEXTE PROFESSIONNEL

### 1.2.1. Emplois concernés

- Boucher préparateur qualifié.
- Ouvrier professionnel qualifié boucher.
- Ouvrier professionnel de fabrication.

### 1.2.2. Types d'entreprises

- Dans le secteur artisanal : boucherie, boucherie hippophagique, boucherie triperie volailles, boucherie charcuterie traiteur.
- Dans la grande distribution : rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces (GMS).
- Dans les ateliers de transformation (grossistes).
- Dans l'agroalimentaire (industries de la viande).
- Dans certaines collectivités (cuisines centrales...).

Selon le type d'entreprise, le titulaire du CAP est placé sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou d'un responsable de rayon.

## 1.3. ENVIRONNEMENT TECHNIQUE DU MÉTIER

L'environnement technique du métier concerne :

- la capacité à vérifier et à suivre la traçabilité des produits,
- la capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades,
- la connaissance des techniques de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères,
- l'utilisation appropriée des matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les consignes de travail de l'ouvrier boucher peuvent l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement professionnel et commercial dans lequel il exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

## 1.4. DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Les différentes fonctions de l'activité en boucherie sont :

- réception/stockage,
- transformation,
- entretien/sécurité,
- contrôle qualité et traçabilité,
- commercialisation.

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>5.1 Les constituants des aliments</b></p> <p><b>5.1.1</b> Nature des constituants et rôles nutritionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• protides</li> <li>• glucides</li> <li>• lipides</li> <li>• fibres</li> <li>• éléments minéraux</li> <li>• vitamines</li> <li>• eau</li> </ul> <p><b>5.1.2</b> Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Action de la chaleur sur les protides, les lipides et les vitamines</li> <li>• Action de l'air sur les vitamines, les lipides</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier, à partir d'un étiquetage, les différents constituants d'un produit alimentaire</li> <li>• Indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, des protides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D</li> <li>• Citer quelques protides d'origine animale</li> <li>• Calculer la valeur énergétique d'un aliment</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer à partir d'un protocole de transformation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de la chaleur</li> <li>- les incidences (organoleptiques, nutritionnelles...) sur le produit transformé</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>5.2 Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles des viandes et produits tripiers</li> </ul>
<p><b>5.3 Nutrition</b></p> <p><b>5.3.1</b> La qualité organoleptique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composantes de la qualité organoleptique</li> <li>• Rôle des organes sensoriels</li> </ul> <p><b>5.3.2</b> L'équilibre alimentaire</p> <p><b>5.3.3</b> Les apports du groupe des aliments protidiques</p> <p><b>5.3.4</b> Les apports spécifiques des viandes et produits tripiers</p> <p><b>5.3.5</b> La digestion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anatomie de l'appareil digestif humain</li> <li>• Bilan de la digestion</li> <li>• Rôle des fibres alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer les mécanismes de perception des organes sensoriels</li> <li>• Citer les facteurs modifiant la perception sensorielle</li> <li>• Indiquer les besoins nutritionnels pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)</li> <li>• Répartir en groupes une liste d'aliments proposés</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situer sur un schéma de l'appareil digestif les principaux organes ainsi que leurs sucs correspondants</li> <li>• Citer les nutriments assimilés</li> <li>• Expliquer le rôle des fibres sur le transit intestinal</li> </ul>
<p><b>5.4 Hygiène et prévention</b></p> <p><b>5.4.1</b> Microbiologie appliquée</p> <p>Diversité du monde microbien :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• critères de classification</li> <li>• conditions de vie et de multiplication des microorganismes</li> <li>• pouvoir pathogène des micro-organismes caractéristiques de la flore alimentaire</li> <li>• flore pathogène : typologie, origine</li> <li>• flore non pathogène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes</li> <li>• Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</li> <li>• Citer les différents agents, vecteurs de microorganismes dans le milieu professionnel</li> <li>• Définir, à partir de situations données, le pouvoir pathogène des micro-organismes et indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments</li> </ul>
<p><b>5.4.2</b> Transformations biochimiques</p> <p><b>5.4.2.1</b> La maturation</p> <p><b>5.4.2.2</b> Les altérations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Causes d'altérations</li> <li>• Modes de conservation des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir le phénomène de maturation</li> <li>• Citer les principales causes d'altération des aliments</li> </ul>

<p><b>5.4.3 Intoxications alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Micro-organismes et TIAC (toxi-infection alimentaire collective)</li> </ul> <p><b>5.4.4 Toxicologie alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits résiduels : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments</li> <li>• Additifs alimentaires</li> </ul> <p><b>5.4.5 Parasitoses alimentaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures)</li> <li>• Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques) et les virus</li> <li>• Citer les symptômes des intoxications alimentaires</li> <li>• Citer les principaux types de substances toxiques</li> <li>• Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages)</li> <li>• Citer les principaux parasites des produits carnés et les mesures préventives</li> </ul>
<p><b>5.5 Alimentation en énergie électrique</b></p> <p><b>5.5.1 Principales grandeurs utilisées en électricité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tension</li> <li>• Intensité du courant</li> <li>• Puissance d'un appareil, puissance maximale d'une Installation</li> </ul> <p><b>5.5.2 Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transformation en énergie thermique</li> <li>• Transformation en énergie mécanique</li> </ul> <p><b>5.5.3 Sécurité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels</li> <li>• Réglementation et contrôle</li> </ul> <p><b>5.5.4 Utilisation des appareils électriques en boucherie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de fonctionnement</li> <li>• Sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</li> <li>• Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir l'effet Joule</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre</li> <li>• Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité d'une installation électrique</li> <li>• Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrisation, électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir</li> <li>• Donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur</li> </ul>
<p><b>5.6 Alimentation en eau froide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine</li> <li>• Adoucissement de l'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine</li> <li>• Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel</li> <li>• Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur</li> </ul>
<p><b>5.7 Équipements spécifiques des locaux professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production et utilisation du froid pour le maintien de la qualité sanitaire des produits</li> <li>• Principes de production du froid</li> <li>• Principes de fonctionnement des appareils réfrigérateurs et chambres froides positives</li> <li>• congélateurs, surgélateurs</li> <li>• Cellules de refroidissement rapide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique</li> <li>• Citer les consignes et les règles d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie pour un usage optimal des installations</li> </ul>
<p><b>5.8 Aménagement spécifique des locaux professionnels</b></p> <p><b>5.8.1 Éclairage des locaux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer le principe de fonctionnement (incandescence et fluorescence)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions d'un bon éclairage</li> <li>• Sources lumineuses (incandescence, fluorescence)</li> <li>• Modes d'éclairage et appareils d'éclairage</li> <li>• Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</li> </ul> <p><b>5.8.2 L'évacuation des matières usées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eaux usées et déchets</li> <li>• Collecte, évacuation et traitement</li> </ul> <p><b>5.8.3 Principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel</b></p> <p>5.8.3.1 Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle</li> <li>• Matériaux d'emballage à usage alimentaire</li> </ul> <p>5.8.3.2 Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</li> <li>• Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire)</li> <li>• Citer les règles de sécurité lors de l'entretien de sources et d'appareils d'éclairage</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien</li> <li>• Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire</li> </ul>
<p><b>5.9 Entretien des locaux et du matériel</b></p> <p><b>5.9.1 Produits de nettoyage et de désinfection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition</li> <li>• Modes d'action</li> <li>• Réglementation</li> </ul> <p><b>5.9.2 Entretien des matériels, des locaux professionnels :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nettoyage</li> <li>• désinfection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant</li> <li>• À partir de fiches techniques de produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier leurs propriétés</li> <li>- classer les produits en fonction de leur mode d'action</li> <li>- indiquer leur mode d'utilisation (dilution...)</li> </ul> </li> <li>• Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir, pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements et indiquer les mesures de sécurité à respecter</li> <li>• Justifier chaque étape dans un plan de nettoyage donné</li> </ul>

## Extrait de la définition de l'épreuve EP1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel

Coefficient : 4

Durée : 2h avec la technologie soit environ 45 min maximum pour les Sciences Appliquées

Déroulement de l'épreuve : deux situations d'évaluation écrite, avec la technologie et la CEEJS.

Contenu de l'épreuve : savoirs associés S51 à S56 :

**5.1 Les constituants des aliments**

**5.2 Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)**

**5.3 Nutrition**

**5.4 Hygiène et prévention**

**5.5 Alimentation en énergie électrique**

**5.6 Alimentation en eau froide**

Période d'évaluation : au cours de la dernière année de formation : une épreuve à la fin du 1<sup>er</sup> trimestre ou au début du 2<sup>ème</sup> trimestre et une épreuve au début du 3<sup>ème</sup> trimestre

### Mode d'évaluation

L'évaluation en CCF de la partie sciences appliquées est de la responsabilité du **professeur de Biotechnologie**.

Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

Après correction des situations d'évaluation, le professeur transmet pour chaque élève une proposition de note. **La note ne peut être définitivement saisie qu'à l'issue de la commission académique d'harmonisation** car la commission peut modifier la note. **Il convient donc de ne pas rendre les copies aux élèves et de ne pas leur communiquer la note obtenue.**

Celle-ci sera ensuite soumise au jury de délibération.

## Consignes aux professeurs

### → sur le déroulement des situations d'évaluation

Les dates de déroulement des situations d'évaluation sont déterminées par les formateurs eux-mêmes à l'intérieur de la période fixée par le règlement d'examen. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de chaque situation d'évaluation, au moyen du carnet de correspondance.

Après correction des situations d'évaluation, le professeur transmet pour chaque élève les propositions de note. **Les notes ne peuvent être définitivement saisies qu'à l'issue de la commission académique d'harmonisation** car la commission peut les modifier. **Il convient donc de ne pas leur communiquer les notes obtenues.**

Celle-ci sera ensuite soumise au jury de délibération final qui la validera.

Un **dossier d'évaluation** doit être constitué par le professeur (page de couverture - document 0), Il doit comporter pour chaque situation d'évaluation :

- la sous pochette épreuve EP1-CCF1, le sujet, les copies des candidats comportant l'analyse du travail par le professeur ainsi que la note, le corrigé et le barème, (document 1), pour la première situation d'évaluation

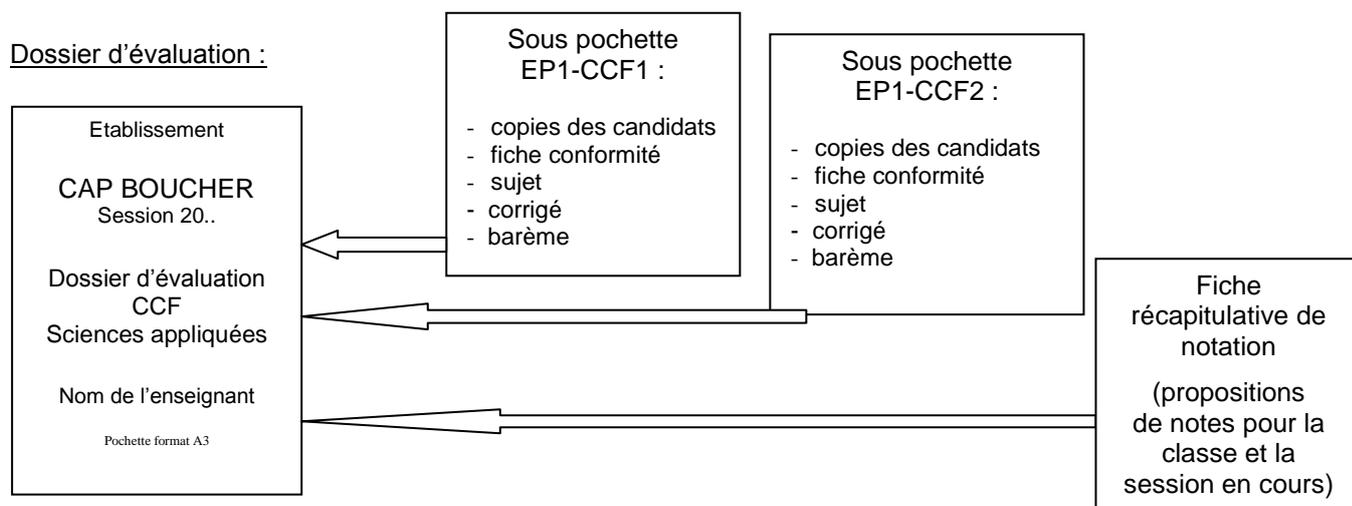
- la sous pochette épreuve EP1-CCF2 le sujet, les copies des candidats comportant l'analyse du travail par le professeur ainsi que la note, le corrigé et le barème, (document 2), pour la seconde situation d'évaluation

- la fiche récapitulative de notation avec les propositions de notes (document 3),

Ces documents sont mis à disposition de la commission académique d'harmonisation et du jury de délibération.

Remarque : la note de sciences appliquées sera intégrée à la fiche récapitulative totale, dans chaque établissement centre d'examen à l'épreuve EP1

### Dossier d'évaluation :





## CAP BOUCHER

Arrêté du 11 mai 2005

DOSSIER D'EVALUATION CCF

### Session d'examen 201...

Etablissement de formation : .....  
(Nom, adresse)

Tél. :

### Sous pochette épreuve EP1 Fiche récapitulative de notation

Ce dossier doit comporter les documents suivants

cocher les cases suivantes

- dans la sous-pochette A3 - **EP1-CCF1** : original de la «**situation d'évaluation**» candidat corrigée par l'enseignant/formateur + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- dans la sous-pochette A3 - **EP1-CCF2** : original de la «**situation d'évaluation**» candidat corrigée par l'enseignant/formateur + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- La fiche récapitulative de notation** : fiche «*propositions*» de notes aux deux épreuves, pour la classe

DATE :

Nom de l'enseignant/formateur :



## EPREUVE EP1 – CCF1

### EVALUATION ECRITE DE SCIENCES APPLIQUEES

<b>Établissement de formation</b> (Dénomination, nom et adresse)	Session d'examen <b>20...</b>  NOM du PLP :  Nombre de copies :
--	---

**Coefficient :** 1

**Durée de la situation :** 45 minutes environ

**Date(s) de déroulement de la situation :**

Support de la situation :	Fournir le sujet entier (et le barème des questions)
Barème et critères d'évaluation :	Fournir le corrigé détaillé avec les niveaux d'exigence et le barème des sous questions



## EPREUVE EP1 – CCF2

### EVALUATION ECRITE DE SCIENCES APPLIQUEES

<b>Établissement de formation</b> (Dénomination, nom et adresse)	Session d'examen <b>20...</b>  NOM du PLP  <b>Nombre de copies :</b>
--	--

**Coefficient :** 1

**Durée de la situation :** 45 minutes maximum

**Date(s) de déroulement de la situation :**

Support de la situation :	Fournir le sujet entier (et le barème des questions)
Barème et critères d'évaluation :	Fournir le corrigé détaillé avec les niveaux d'exigence et le barème des sous questions

**POINTS CLES POUR VERIFIER LA CONFORMITE  
DE LA SITUATION D'ÉVALUATION DE SCIENCES APPLIQUEES**

**EP1**

**CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

- Toutes les feuilles de notes sont émargées et datées

**LE CONTENU DE L'ÉVALUATION :**

- Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents.
- Les questions portent sur les contenues S51 à S56
- Les questions posées tiennent compte des indicateurs d'évaluation du référentiel.
- Les questions posées sont en lien avec la ou les situations professionnelles de départ.
- La situation d'évaluation comporte un document au moins. (Ex : article de presse, étiquette de produit, fiche technique de matériel ou de produit, protocole de nettoyage, schéma technique, extrait d'une fiche technique de production...)
- Les questions en cascade sont évitées.
- Les consignes sont variées. (cocher, définir, nommer, légender, souligner, classer, associer, relier...)

**LA FORME DE L'ÉVALUATION :**

- Une page de garde précise l'académie d'origine, le diplôme, la discipline, l'intitulé de la situation d'évaluation, la durée de la situation d'évaluation. Un espace est prévu pour que le candidat indique son nom et la date de l'évaluation
- Les questions sont rédigées avec des verbes d'action à l'infinitif.
- Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1, 1.1, 1.1.1, 2, 2.1 ...).
- Les documents sont récents.
- Les documents sont lisibles, pas trop longs et adaptés au niveau CAP.
- Les sources exactes des documents sont mentionnées : titre, auteur, éditeur, date, page.
- L'orthographe et la syntaxe sont correctes.
- Sur le sujet le barème figure uniquement pour chaque partie.
- Le corrigé est rigoureux, le barème est précisé pour chaque question.
- La notation est réalisée sur 10 points (pour chacune des deux situations d'évaluation)
- La présentation est claire, soignée, aérée
- La durée est de 45 min maximum sur 2h de durée totale de l'épreuve

## PROPOSITIONS DE NOTES SCIENCES APPLIQUEES

<b>Etablissement de formation</b> (Dénomination, nom et adresse)	<b>Session :</b> ..... <b>Diplôme :</b> ..... <b>Spécialité :</b> ..... <b>Classe :</b> .....
---	--

**La proposition de note ne sera pas arrondie.**

NOMS et Prénoms des candidats	1 <sup>ère</sup> situation pour <b>EP1-CCF1</b>	2 <sup>ème</sup> situation pour <b>EP1-CCF2</b>
	Date : Note / 10	Date : Note / 10
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
Date	Note la plus basse	
Nom du professeur	Note la plus haute	
Signature		
	Moyenne	