



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



RÉNOVATION CAP BOUCHER DE LA FORMATION À LA CERTIFICATION



Séminaire national du 24 mars 2023

Les enjeux de formation et de certification du CAP Boucher (après-midi)

14h00 – 15h

Quelles modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation ? présentation par les membres du groupe de travail à partir du guide d'accompagnement pédagogique

Laetitia Venturi-Foch, Alain Dumora, Hervé Beuvant

15h-16h

Quelles modalités de certification pour répondre aux enjeux du CAP rénové ? EP1 et EP2 Laetitia Venturi-Foch et Hervé Beuvant, Alain Dumora et Christophe Ip Yan Fat

16h00

Conclusion

Le pourquoi ce guide repère ?



Une contribution collective



Contribution à la rédaction du référentiel - Guide repère et outils pour la formation

Membres Professionnels

**CLAVEL Pascal, MULETTE François MOF, LEBOEUF Romain MOF, IP YAN FAT Christophe MOF
CFBCT**

JASNOT Anne-Marie

Directrice de la formation et des ressources humaines

Membres enseignants - Formateurs

DUMORA Alain, PAULMIER Patrick, LORTHIOS Xavier, LAMOUR Claude-Jean

Éducation nationale

CATOIR Dominique IGESR,

Anaïs LAMATY DGESCO Chargée d'ingénierie des diplômes

VENTURI Laëtitia IEN, BEUVANT Hervé IEN, CHARRIERAS Anne IEN

Remerciements CFBCT

Crédit photo CFBCT – ENSMV

LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Stratégie d'enseignement

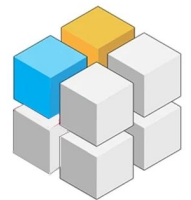
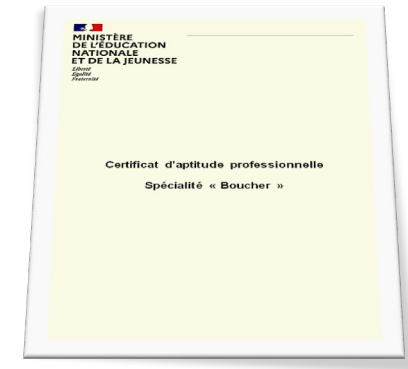
Une mise à plat du référentiel indispensable

Les différents blocs concourent à l'acquisition des compétences globales et opérationnelles du cœur de métier

Une répartition des enseignements à s'approprier en équipe la mise en place d'un schéma prévisionnel de travail ou plus communément la progression pédagogique.

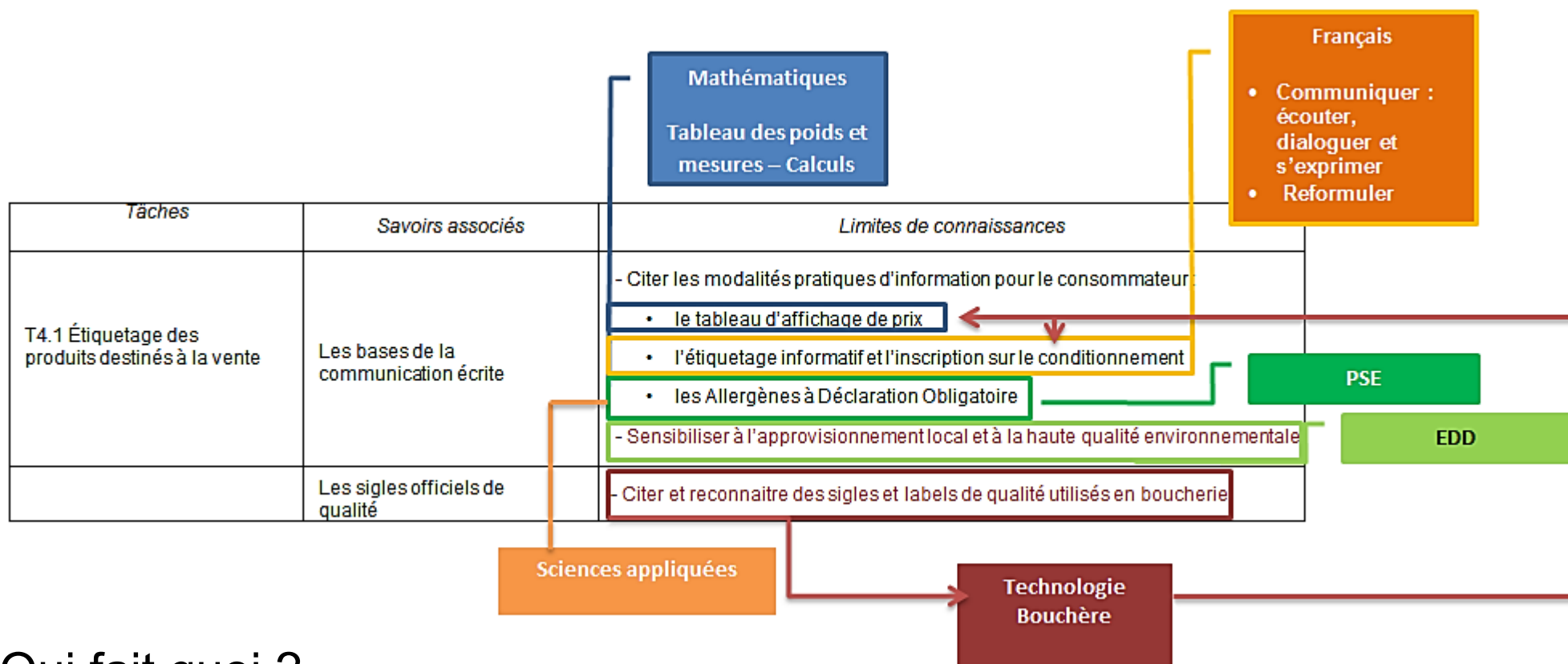
Un cadre pédagogique lisible par tous qui permet au professeur ou formateur d'aborder plus aisément ou de manière plus cohérente des concepts ou savoirs associés mais également pour les apprenants.

Une acquisition des apprentissages complémentaire au quotidien entre les disciplines générales et les enseignements professionnels.



LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Stratégie d'enseignement



Qui fait quoi ?

Éviter les répétitions et venir en complémentarité

LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Stratégie d'enseignement

Transversalité identifiée entre les enseignements

Transversalité PSE

Thématique B : L'individu responsable dans son environnement

Module B1 : Les ressources en eau

Thématique C : L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques

Module C2 : Les enjeux de la « santé et sécurité au travail »

Module C3 : La démarche de prévention appliquée à une activité de travail

Module C4 : La démarche de prévention appliquée à un risque spécifique au métier

Module C6 : Les acteurs et les organismes de la prévention

(Lien avec l'enseignement professionnel spécifique.)

Module C7 : Le suivi médical des salariés et la vaccination (Lien avec l'enseignement professionnel spécifique.)

Module D3 : Les achats (DLC/DDM Allergènes, Stockage)

(Label rouge, Agriculture biologique, AOP, Commerce équitable)

Transversalité Français

Les bases de la communication orale et/ou écrite internes

Transversalité mathématiques

Calculs numériques

Transversalité EDD - Éducation au Développement Durable

Le tri des déchets

Le recyclage, la valorisation des déchets, les filières..



Transversalité sur les pôles

**Des compétences transversales
des blocs de l'enseignement
général
à développer
au cœur
des disciplines
professionnelles**



- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires
 - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
 - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés
- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
 - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

**L'enseignement général
véritable levier dans les
apprentissages**

Le formateur doit s'autoriser à proposer des activités et des supports variés qui captent l'attention de l'apprenant et le rend acteur de ses apprentissages

LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Transversalité sur les pôles

	Pôle 1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	Enseignement métier Boucherie	Enseignements indissociables Sciences appliquées	Enseignements complémentaires
Activité Professionnelle 1 Approvisionnement et stockage	Organiser la réception des produits	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	PSE ■ ■
	Contrôler et réceptionner les produits livrés	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	PSE ■ ■ Français ■
	Entreposer les produits et suivre les stocks	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	PSE ■ ■ EDD ■



Interactions des enseignements avec le cœur de métier. Graduation de très forte, forte, modérée à possible

■ ■ ■ ■	Interaction disciplinaire très forte avec le cœur de métier
■ ■ ■	interaction disciplinaire forte avec le cœur de métier
■ ■	Interaction disciplinaire modérée ou complémentaire avec le cœur de métier
■	Interaction possible avec le cœur de métier



Activité Professionnelle 4 Sécurité et entretien
--

Pôle 2 Préparation à la commercialisation	Enseignement métier Boucherie	Enseignements indissociables Sciences appliquées hygiène sécurité	Enseignements complémentaires
Identifier les viandes et produits préparés			Français ■ ■ PSE ■ ■ Mathématiques ■ ■
Appliquer les règles de sécurité alimentaire	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	Français ■ ■ PSE ■ ■
Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	PSE ■ ■ EDD ■ ■
Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	

Travaux pratiques, ateliers
expérimentaux, technologie - Définition

Les enseignements du cœur de métier

Et si l'on réinterrogeait sa pratique de pédagogue.

Quelle organisation mettre en place ? Quelle transmission des savoirs dans le cadre de ma classe ? Quel enchaînement dans les apprentissages ?

Le formateur peut s'arrêter sur trois modalités pédagogiques

- les séances de travaux pratiques,
- les ateliers expérimentaux,
- les séances de technologie professionnelle.



Travaux pratiques

Les travaux pratiques ou séances d'atelier

Ils mettent l'apprenant dans un fonctionnement proche de l'entreprise. Par ailleurs selon les structures ; certains CFA fonctionnent par convention avec un prêt de viande. Ces séances permettent de :

- mettre oeuvre tout ou partie des compétences opérationnelles en jouant sur la complexité
- d'acquérir de la rapidité dans l'exécution des gestes
- mettre en application des techniques étudiées lors des ateliers expérimentaux.



On veillera à

Établir des liens directs avec la connaissance des produits, les fabrications et techniques mises en oeuvre. En fin de séance des temps d'échange à l'oral sont à privilégier au fil de la formation. Ces temps permettront de préparer l'apprenant à l'oral de l'EP2

Réaliser des temps de synthèse intermédiaire qui permettent de se poser sur une technique, d'amener l'apprenant à rendre compte de sa pratique, de la compléter avec celle acquise dans le cadre de l'entreprise.

Repenser le livret de suivi de l'apprenant par pôle afin de retracer les compétences traversées ainsi que le degré d'acquisition. Affiner au plus juste le parcours de formation avec le maître d'apprentissage

LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Travaux pratiques

1 ^{re} Année - Séance	Activités proposées lors de la séance de travaux pratiques	Résultats attendus	Savoirs associés
1	- Adopter les bons gestes et postures - Se laver les mains - Découvrir des couteaux et autres outils - Travailler sans salir son tablier - Ranger et nettoyer le plan de travail - Définir le sens du port du tablier et du gant de protection - Définir le sens du désossage - Le nettoyage du plan de travail	➤ Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ➤ Application des règles d'hygiène et de sécurité ➤ Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail ➤ Espace de travail organisé ➤ Le désossage à blanc ➤ Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole « Température Action mécanique Concentration Temps d'action »	▶ Les règles d'hygiène ▶ Le matériel et les outillages ▶ L'outillage individuel ▶ La technique du désossage ▶ L'hygiène et la prévention des risques en milieu professionnel ▶ La lutte contre les contaminations croisées
2	- Organiser son plan de travail - Respecter les règles de sécurité au désossage - Désosser les os long, court, plat sans coups de couteaux dans la viande - Le nettoyage du plan de travail	➤ Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail ➤ Utilisation de l'outillage adapté ➤ Coupe franche, nette et réglementaire ➤ Respect des règles et postures de sécurité ➤ Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande)	▶ Le matériel et les outillages ▶ Les produits : caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces autres que gros bovins ▶ Les dénominations des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe) ▶ La technique du désossage



Les sciences appliquées à l'hygiène et aux équipements, une attention permanente sur le cycle de formation

Travaux pratiques

Identifier la complexité croissante du travail de la viande. Ainsi l'ensemble des acteurs de la formation pourra porter un regard partagé sur la complexité des travaux confiés.

	Morceaux de coupe	1 Couper	2 Désosser		3 Séparer	4 Parer	5 Éplucher			6 Barder	7 Ficeler
BOEUF AV 5	COLLIER BC	Basse côte	Vertèbres cervicales	Vertèbres dorsales, parties de côtes	Pièce parée et 1 ^{er} talon	Collier, basse côtes et 1 ^{er} talon			Pièce parée		
	Complexité	■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■			■ ■		
	RAQUETTE	Jambe avec os	Radius, cubitus (olécrane), os du carpe	Scapulum humérus	Dessus de palette, jumeau (à bifteck, à pot au feu), paleron, macreuse (à rôti, à pot au feu)		Dessus de palette	Macreuse à rôti	Jumeau à bifteck	Macreuse à rôti	Rosbif
	Complexité	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■		■ ■ ■ ■	■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■

Complexité	■ ■ ■ ■	Techniques complexes qui nécessitent une bonne agilité du geste, de la prise en main des outils. Connaissances anatomiques des animaux poussées
Complexité	■ ■ ■	Techniques intermédiaires, maîtrise du geste et des outils. Connaissances anatomiques de base
Complexité	■ ■	Techniques de base sans difficulté majeure, prise en main aisée. Connaissance générale sur le produit
Complexité	■	Techniques simples

Ateliers expérimentaux

Les ateliers expérimentaux

Ils s'organisent au laboratoire hors situation professionnelle de production.

L'atelier se déroule généralement sur une durée courte avec des objectifs visés qui doivent être explicités le plus clairement possible pour l'apprenant.

Les ateliers expérimentaux ciblent des compétences opérationnelles du référentiel qui peuvent être :

- une technique de découpe,
- l'utilisation d'un matériel d'outils,
- la mise en œuvre d'une démarche d'autocontrôle en hygiène...

Le formateur sera à même de dégager dans le référentiel quelles sont les compétences opérationnelles qui méritent d'être abordées ou complétées par ce biais. En effet, toutes les compétences opérationnelles n'ont pas vocation à être mises en œuvre dans ces ateliers.



Découvrir – Réaliser – Observer
Analyser – Comprendre
Déduire – Apprendre
Transférer – Appliquer



- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier• Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions |
| <ul style="list-style-type: none">• Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés |
| <ul style="list-style-type: none">• Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation• Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté |

LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Ateliers expérimentaux

Co-animation possible : ☐ Mathématiques ☐ Autre		FICHE ATELIER EXPÉRIMENTAL BOUCHERIE	Classe : CAP Boucher Temps de la séance : 1h
<u>Compétences opérationnelles</u> C3.5 Farcir, C3.6 Façonner, C2.12 Barder, C2.13 Ficeler		Thème: Les paupiettes 	
SAVOIRS ASSOCIÉS : - respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce - adapter le façonnage, le bardage/crépinage et le ficelage en adéquation avec la forme de la préparation (paupiette...) - Respecter la réglementation pour l'emploi de la barde		Définition d'une paupiette Une paupiette est une tranche de viande fine, le plus souvent à base de bœuf ou de veau mais aussi de volaille, que l'on recouvre d'une farce puis que l'on roule, barde et ficelle avant cuisson.	

Une thématique

ATELIERS EXPÉRIMENTAUX (par groupe de 2 apprenants)				
PROTOCOLE n°1	Temps requis en min :	5	10	15
Matériels	1 balance 1 plat moyen	Risques et précautions		
Matières d'œuvre	3 escalopes de dinde régulières à 100 g 150 g de farce	Données (prérequis)	Utiliser une balance Peser avec précision	
Ce que je fais (réalisation)		Je note ce que j'observe (résultat)		
- Je pèse 3 boules de farce des poids suivants (30 g, 50 g, 70 g). - J'étale les 3 escalopes de dinde sur le plan de travail. - Je dispose au centre de chaque escalope une		Les paupiettes sont irrégulières, il y en a une petite, une moyenne et une grosse.		
		ma pesée de farce pour obtenir une paupiette régulière.		
PROTOCOLE n°2	Temps requis en min :	5	10	15
Matériels	1 balance, 1 plat inox, ficelle, couteau	Risques et précautions		
Matières d'œuvre	Idem protocole n°1 200 g de barde de porc	Données (prérequis)	Ficeler ficelle arrêtée	
Ce que je fais (réalisation)		Je note ce que j'observe (résultat)		
- Je place chaque tas de farce sur chaque escalope. - Je referme les escalopes et mets en forme les paupiettes en long. - Je tare le plat, pèse les 3 paupiettes et note le poids obtenu. - Je remets les paupiettes sur le plan de travail et je cerce chaque paupiette avec de la barde, puis je les ficelle technique ficelle arrêtée. - Je pèse les 3 paupiettes finies et note le poids. - A l'aide des deux poids, je calcule le pourcentage du poids barde/ficelle utilisé.		Poids des paupiettes non ficelées : Poids des paupiettes finies : Poids barde/ficelle : Calcul du % du poids barde/ficelle		
Ce que je retiens	L'utilisation de la barde et de la ficelle a de l'importance dans le produit fini.			

Des protocoles



À RETENIR : RÉGLEMENTATION À RESPECTER LORS DE LA RÉALISATION DES PAUPIETTES

Une synthèse collective

NOTE



Le poids de farce dans une paupiette doit être de 50 g.
Le poids d'une paupiette finie doit être environ de 150 g.
Le poids de barde/ficelle ne doit pas dépasser 13% du poids total de la paupiette (Source : DGCCRF).

Au cœur de la classe des modalités pédagogiques à varier pour susciter l'attention des apprenants

Technologie – Réflexions et choix stratégiques



Une rénovation du CAP Boucher qui s'est attachée à la demande des professionnels à revenir sur les fondamentaux et sur le geste professionnel :

- davantage de désossage et de parage (ce qui induit un travail de carcasse avec os)
- Un travail sur les spécialités bouchères crues.

Ce choix dans la formation nécessite :

Une adapter de sa stratégie pédagogique afin d'appréhender le plus justement possible le temps consacré à l'apport des savoirs-associés de technologie.



La progression des savoirs associés de technologie doit être adaptée au plus proche de à la chronologie des travaux pratiques afin d'éviter un empilement des connaissances sans lien réel et provoquer l'ennui le risque de décrochage de l'apprenant qui ne trouvera pas de lien immédiat.



Des savoirs associés qui seront traversés de nouveau sur le Brevet professionnel



S1 La culture professionnelle

S1.1 L'histoire du métier de boucher

S1.2 Les activités de la filière viande

S1.3 Le marché mondial des viandes

S1.4 La consommation des viandes

S1.5 L'environnement institutionnel et les organismes de la filière viande

LES ENSEIGNEMENTS

La suppression de l'Eejs

Un nouveau référentiel recentré sur le cœur de métier. Cette redéfinition des activités du métier se caractérise par un recentrage des apprentissages au laboratoire.

Incidence sur le nouveau référentiel

Des savoirs associés relatifs à la connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social de l'ancien référentiel écartés.

Il est à préciser que les connaissances de gestion appliquées seront abordées dans le cadre de la future Mention complémentaire spécifique à la profession.

Toutefois, certaines connaissances liées à l'initiation juridique et sociale de l'ancien référentiel sont traités dans le cadre de l'ECJS (l'éducation civique, juridique et sociale) en classe de CAP.

La suppression des connaissances de l'Eejs, ouvre la possibilité aux équipes de réorienter le créneau dégagé vers les fondamentaux « cœur de métier ».

La suppression de l'Eejs

Deux compétences opérationnelles liées à la réception des produits et à la gestion des stocks sont identifiables dans le référentiel.

- Compétence globale C1b - Contrôler et réceptionner les produits livrés - T1.2 – Vérification et réception des produits livrés

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C1.5 – Vérifier l'adéquation de la qualité et de la quantité entre les marchandises livrées et le bon de livraison et identifier la codification	Vérification, sous l'autorité d'un responsable, de l'adéquation qualitative et quantitative entre les produits livrés et le bon de livraison	Les documents commerciaux liés à la livraison	• Identifier le type de document commercial (bon de livraison ou/et facture) et sa finalité • Sélectionner les informations utiles lors de la réception (bon de livraison ou/et facture) • Signaler les anomalies constatées

- Compétence globale C1c - Entreposer les produits et suivre les stocks - T1.3 – Stockage des produits livrés

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C1.8 – Répartir les produits par nature et par famille et pratiquer la rotation des stocks	Rangement, stockage et rotation des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes	Le principe de la rotation des stocks	• Distinguer les produits avec et sans date de conservation • Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage

LES ENSEIGNEMENTS

Les sciences appliquées à l'hygiène aux équipements et au personnel - La sécurité

Des contenus qui ont été recentrés sur le cœur de métier

- Une contextualisation qui prend un appui sur le quotidien du métier de boucher
- Des modalités d'intervention à planifier avec le formateur de spécialité (prélèvements de surface, utilisation des produits d'entretien, interprétation des retours d'analyses bactériologiques, lecture des notices et plan de nettoyage..
- Un geste professionnel de l'entretien des locaux à mettre en œuvre dans le respect des protocoles
- Une identification des activités à risque (santé et sécurité)

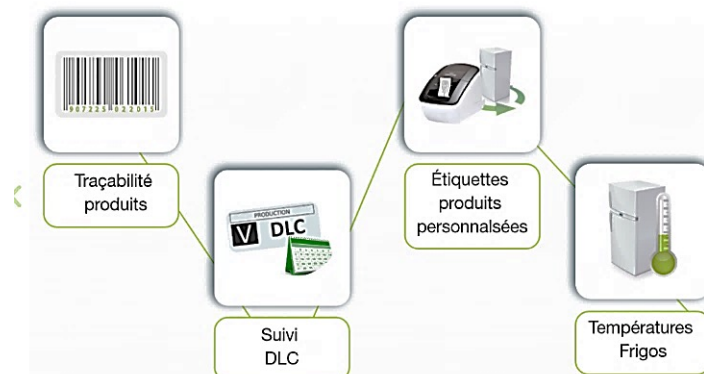
Une mise en œuvre facilitée par des temps de co-animation

LES ENSEIGNEMENTS

Le numériques dans les apprentissages

Les compétences liées à la maîtrise et à l'utilisation du numérique constituent un élément fondamental en termes d'insertion et de développement professionnel. À ce titre, au-delà du cœur de métier de boucher, par le choix de sa pédagogie le formateur se doit d'inscrire sa pratique d'enseignement dans cet environnement. Cette utilisation du numérique est essentielle dans le cadre de la mise en œuvre d'une pédagogie qui se veut évolutive et innovante.

Recommandation : l'apprenant pourra être sensibilisé à utiliser les logiciels, les outils informatiques spécifiques et qui constitueront leur futur environnement professionnel, plus spécifiquement ceux portant sur la collecte de la traçabilité et sur le suivi du plan de maîtrise sanitaire. On parlera de numérique professionnalisant.



LES ENSEIGNEMENTS

Le numériques dans les apprentissages



Le numérique au cœur des laboratoires

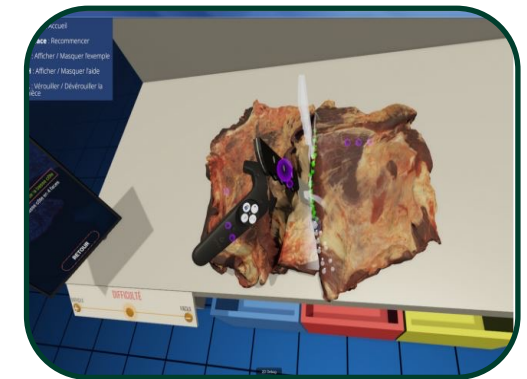
Quelques utilisations :

- diffusion d'une technique en amont d'un TP
- arrêt sur un geste spécifique
- diffusion de photos en cours de séance
- prise de vue des réalisations pratiques des apprenants, etc..

Ressources qui peuvent être utilisées pour différentes productions ou projets.

- **Réalisation du chef-d'œuvre,**
- **Promotion de la filière,**
- **Portrait d'apprenant,**
- **Dossier technique de technologie sur la connaissance des races et des filières.**

création de ressources documentaires synthétiques en individuel ou collectif.



Crédit photo Bouchers Services



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



CAP BOUCHER ÉPREUVES CERTIFICATIVES

Quelles modalités de certification pour répondre aux enjeux du CAP rénové ?

EP1 et EP2

Laetitia Venturi-Foch - Hervé Beuvant,
Alain Dumora - Christophe Ip Yan Fat



ÉPREUVES CERTIFICATIVES EP1 – EP2

Annexe IV b – Règlement d'examen

Spécialité « Boucher » du certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « boucher » du Certificat d’Aptitude Professionnel			Scolaire (établissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)		Formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral)	Scolaire (établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité) Formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF) Individuel Enseignement à distance					
			Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Mode	Durée	
			UNITÉS PROFESSIONNELLES								
			EP 1 –Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	UP 1	11 ¹	Ponctuel	4 h 30	CCF ²	Ponctuel	4 h 30	
			Écrit et pratique	dont 30 min d’écrit	Écrit et pratique	dont 30 min d’écrit					
EP 2 – Préparation à la commercialisation	UP 2	7	CCF		CCF	Ponctuel Pratique et oral	2 h 00 dont 10 min d’oral				

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

CAP BOUCHER

ÉPREUVES CERTIFICATIVES MODE PONCTUEL

EP 1 –Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	UP 1	11¹	Ponctuel Écrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit
--	-------------	-----------------------	-------------------------------	----------------------------------

Bloc n° 1 :

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

- Organiser la réception des produits
- Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Entreposer les produits et suivre les stocks
- Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
- Effectuer des coupes de gros avec os
- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- Mettre en œuvre les techniques de finition



ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes - Durée 4h30

Un cadre réglementaire

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Approvisionnement organisation et transformation des viandes ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Approvisionnement et stockage,
- Organisation et transformation des viandes.



Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Activité Professionnelle 1 - Approvisionnement et stockage				
► Compétence globale C1a – Organiser la réception des produits				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoir associés	Limites de connaissances
T1.1 – Préparation de l'espace de stockage	C1.1 – Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	Préparation du matériel et des espaces en adéquation avec le bon de commande (lève carcasse, chariots, crochets, bacs et matériels divers)	Les lieux, matériels et équipements de stockage	- Identifier et localiser les différentes structures possibles de stockage (chambres froides positives, négatives, armoires réfrigérées, vitrines, réserve sèche) selon l'entreprise et le secteur d'activité - Citer les différents matériels et équipements utilisés pour le stockage d'une livraison - Énoncer la technique de l'accrochage des morceaux - Identifier le ou les dysfonctionnements des matériels et équipements et rendre compte - Déterminer les incidences des dysfonctionnements sur les produits stockés - Citer les règles d'hygiène nécessaires à l'entretien des lieux, matériels et équipements de stockage - Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique du travail (troubles musculo-squelettiques)
			Les produits	- Identifier les produits carnes bruts, emballés ou conditionnés (carcasses, morceaux de gros, produits prêts à découper, produits tripiers, volailles) et associer le matériel de stockage adapté - Identifier les autres produits périssables et non périssables liés à la boucherie en y associant le matériel de stockage adapté
			Les conditions de stockage	- Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement
	C1.2 – Contrôler les températures des lieux de stockage	Relevé des températures sous l'autorité d'un responsable	La chaîne du froid	- Préciser les objectifs de la chaîne du froid - Décrire la chaîne du froid, en apprécier les enjeux énergétiques - Expliciter les incidences d'une rupture de la chaîne du froid sur les produits
	C1.3 – Préparer les matériels de contrôle	Les matériels nécessaires aux différents contrôles sont disponibles et fonctionnels sur le lieu de réception	Les outils de contrôle de température et de poids	- Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : température (thermomètres : sonde, infrarouge, puce...) poids (balances...) et spécifier leurs usages



ÉPREUVE EP1 PARTIE ÉCRITE - MODE PONCTUEL



Un ou deux membres de la commission effectue(nt) la correction de la partie « écrite ». Le positionnement s'effectue ensuite par profil sur la grille de compétences globales du pôle 1.

Document 0008
N° de candidat : _____ N° de copie : _____
N° de série : _____
Cordialement : _____ Date : _____

CAP BOUCHER
EP1 - ÉPREUVE PONCTUELLE
COEFFICIENT 11*
(N° de coefficient 11 relative au chef d'équipe)
EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT
L'acquisition des compétences globales est évaluée sur la base de la grille de compétences globales du pôle 1.

Document 0009
N° de candidat : _____ N° de copie : _____
N° de série : _____
Cordialement : _____ Date : _____

CAP BOUCHER
EP1 - ÉPREUVE PONCTUELLE
COEFFICIENT 11*
(N° de coefficient 11 relative au chef d'équipe)
EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT
L'acquisition des compétences globales est évaluée sur la base de la grille de compétences globales du pôle 1.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences intégrant les savoirs associés au regard des activités 1 et 2

	NA	ED	AC	EX
C1a - Organiser la réception des produits			X	
C1b - Contrôler et réceptionner les produits livrés			X	
C1c - Entreposer les produits et suivre les stocks		X		
C2a - Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer			X	
C2b - Effectuer des coupes de gros avec os		X		
C2c - Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes			X	
C2d - Mettre en œuvre les techniques de finition			X	

EP1 - Les savoirs associés de l'activité 1 et 2 sont des parties intégrantes de la pratique et contribueront à déterminer le profil final du candidat sur l'acquisition des compétences globales nécessaires à l'exercice du métier.

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie écrite

Non Acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Les réponses proposées par le candidat compromettent la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.

En Difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les réponses proposées compromettent partiellement la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.

Acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les réponses perfectibles relevées sur certaines compétences ne sont pas de nature à mettre en difficulté le candidat dans l'exercice du métier.

Expert, la maîtrise des compétences est très satisfaisante, les concepts sont compris

ÉPREUVE EP1 PARTIE PRATIQUE - MODE PONCTUEL



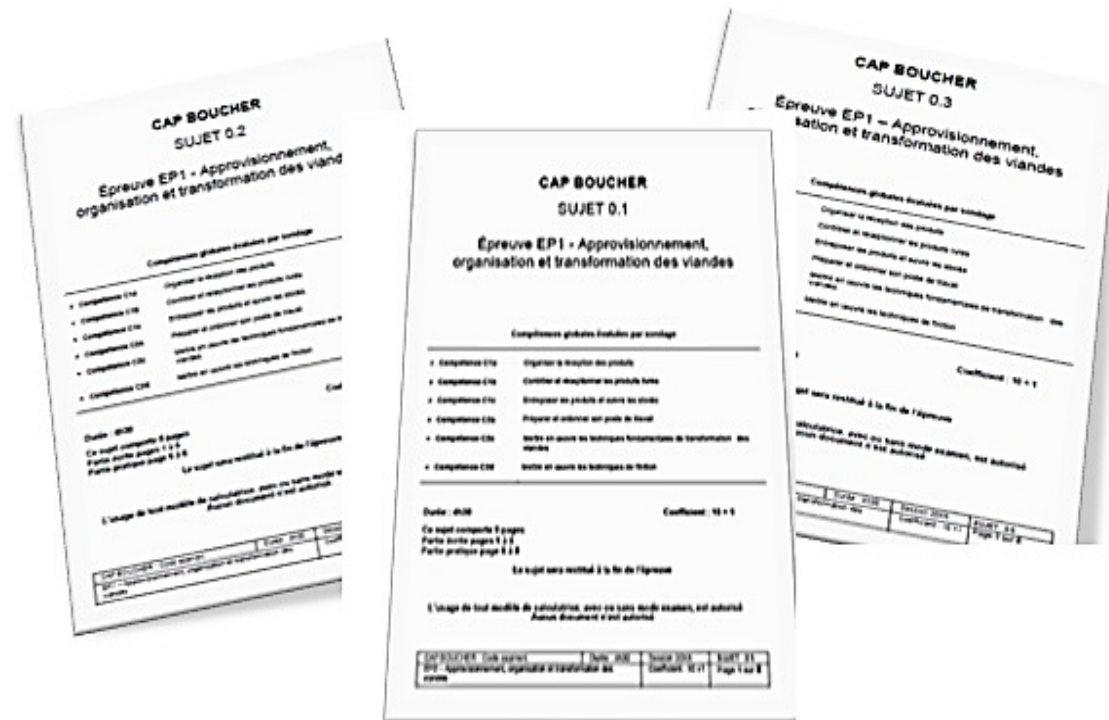
2^e partie : « Pratique ». Durée : 4h

Cette phase pratique comporte la planification du travail, l'organisation et la réalisation des tâches correspondant aux deux activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve pratique porte obligatoirement sur le travail :

- de la viande de bœuf,
- de deux viandes d'autre nature : agneau, veau ou porc.

Le travail d'un produit tripié peut en outre être demandé.



Dans un souci d'optimisation de la matière d'œuvre, de réduction des coûts liés à l'organisation des examens et afin de faciliter les approvisionnements, pour la partie bœuf les candidats sont amenés à composer un sujet différent lors d'une journée. Pour une session de 6 candidats : 6 variantes sur le bœuf sont proposées. Les sujets sont proposés en fonction de l'anatomie du bœuf. Les membres de la commission proposent différentes variantes de sujets sur l'ART 8 et l'AV5

ÉPREUVE EP1 PARTIE PRATIQUE - MODE PONCTUEL



SUJET 0.1

CAP BOUCHER

Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Partie 2
« Pratique ». Durée : 4h

Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	Coefficient : 10 +1		Page 10 sur 11

SUJET 0.1

EP1 - Partie 2 Pratique – Durée 4 heures

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande
➤ Agneau : 1 épaule désossée, parée et ficelée. ➤ Veau : 1 rôti pour 4 personnes, bardé et ficelé ficelle arrêtée. (Découpé par le chef) ➤ Bœuf : 1 dessus de tranche et 1 poire. ➤ Produit tripier : 1 rognon de génisse

Vous réalisez la commande à partir des indications et de la matière d'œuvre mise à votre disposition :

- une épaule d'agneau ;
- un collier côtes découvertes de veau ;
- un globe de bœuf ;
- un rognon de génisse.

Indications pour la réalisation de la commande*			
Désosser ▼	Séparer, parer, éplucher ▼	Barder, ficeler ficelle arrêtée ▼	Parer un produit tripier ▼
• L'épaule d'agneau (humérus coulé) • Le globe de bœuf • Le collier côtes découvertes de veau	• Parer l'épaule d'agneau (à rôtir) • Parer le morceau de côte découverte (coupé par le professeur ressource) • Séparer le tendre de tranche et la semelle • Éplucher le dessus de tranche et la poire.	• L'épaule d'agneau en long (sans barde) • Un rôti de veau dans les côtes découvertes	• Parer le rognon de génisse

*Pour des raisons liées à l'organisation de l'épreuve, le responsable de centre pourra imposer une chronologie du travail des viandes au candidat.

NB : L'application et le respect des règles d'hygiène et de sécurité fait partie intégrante de cette épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	Coefficient : 10 +1		Page 11 sur 11



NOTATION ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP1 - GLOBALE

Séance 2025
Numéro anonymat convocation du candidat : _____ Numéro de sujet : _____
Numéro de poste : _____
Centre d'examen : _____ Date : _____

CAP BOUCHER EP1 – ÉPREUVE PONCTUELLE

COEFFICIENT 11*

(*dont coefficient 1 réalisation du chef-d'œuvre)

EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT

Appréciation obligatoire du jury sur l'acquisition des compétences du candidat

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1 /20	
Évaluateurs	Signatures
Formateurs/Professeurs	
Membres de la profession	

Numéro anonymat convocation candidat : _____ Numéro de sujet : _____
Numéro de poste : _____ Date de l'épreuve : _____

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie pratique

	NA	ED	AC	EX
NA - non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.				
ED - en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.				
AC - acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.				
EX - expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences.				

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie pratique

	NA	ED	AC	EX
NA - non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.				
ED - en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.				
AC - acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.				
EX - expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences.				

Numéro anonymat convocation candidat : _____ Numéro de sujet : _____
Numéro de poste : _____ Date de l'épreuve : _____

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes
Compétences opérationnelles

	NA	ED	AC	EX
CC1.1 Préparer les pièces de viande				
CC1.2 Préparer les pièces de viande				
CC1.3 Préparer les pièces de viande				
CC1.4 Préparer les pièces de viande				
CC1.5 Préparer les pièces de viande				
CC1.6 Préparer les pièces de viande				
CC1.7 Préparer les pièces de viande				
CC1.8 Préparer les pièces de viande				
CC1.9 Préparer les pièces de viande				
CC1.10 Préparer les pièces de viande				
CC1.11 Préparer les pièces de viande				
CC1.12 Préparer les pièces de viande				
CC1.13 Préparer les pièces de viande				
CC1.14 Préparer les pièces de viande				
CC1.15 Préparer les pièces de viande				
CC1.16 Préparer les pièces de viande				
CC1.17 Préparer les pièces de viande				
CC1.18 Préparer les pièces de viande				
CC1.19 Préparer les pièces de viande				
CC1.20 Préparer les pièces de viande				
CC1.21 Préparer les pièces de viande				
CC1.22 Préparer les pièces de viande				
CC1.23 Préparer les pièces de viande				
CC1.24 Préparer les pièces de viande				
CC1.25 Préparer les pièces de viande				
CC1.26 Préparer les pièces de viande				
CC1.27 Préparer les pièces de viande				
CC1.28 Préparer les pièces de viande				
CC1.29 Préparer les pièces de viande				
CC1.30 Préparer les pièces de viande				
CC1.31 Préparer les pièces de viande				
CC1.32 Préparer les pièces de viande				
CC1.33 Préparer les pièces de viande				
CC1.34 Préparer les pièces de viande				
CC1.35 Préparer les pièces de viande				
CC1.36 Préparer les pièces de viande				
CC1.37 Préparer les pièces de viande				
CC1.38 Préparer les pièces de viande				
CC1.39 Préparer les pièces de viande				
CC1.40 Préparer les pièces de viande				
CC1.41 Préparer les pièces de viande				
CC1.42 Préparer les pièces de viande				
CC1.43 Préparer les pièces de viande				
CC1.44 Préparer les pièces de viande				
CC1.45 Préparer les pièces de viande				
CC1.46 Préparer les pièces de viande				
CC1.47 Préparer les pièces de viande				
CC1.48 Préparer les pièces de viande				
CC1.49 Préparer les pièces de viande				
CC1.50 Préparer les pièces de viande				
CC1.51 Préparer les pièces de viande				
CC1.52 Préparer les pièces de viande				
CC1.53 Préparer les pièces de viande				
CC1.54 Préparer les pièces de viande				
CC1.55 Préparer les pièces de viande				
CC1.56 Préparer les pièces de viande				
CC1.57 Préparer les pièces de viande				
CC1.58 Préparer les pièces de viande				
CC1.59 Préparer les pièces de viande				
CC1.60 Préparer les pièces de viande				
CC1.61 Préparer les pièces de viande				
CC1.62 Préparer les pièces de viande				
CC1.63 Préparer les pièces de viande				
CC1.64 Préparer les pièces de viande				
CC1.65 Préparer les pièces de viande				
CC1.66 Préparer les pièces de viande				
CC1.67 Préparer les pièces de viande				
CC1.68 Préparer les pièces de viande				
CC1.69 Préparer les pièces de viande				
CC1.70 Préparer les pièces de viande				
CC1.71 Préparer les pièces de viande				
CC1.72 Préparer les pièces de viande				
CC1.73 Préparer les pièces de viande				
CC1.74 Préparer les pièces de viande				
CC1.75 Préparer les pièces de viande				
CC1.76 Préparer les pièces de viande				
CC1.77 Préparer les pièces de viande				
CC1.78 Préparer les pièces de viande				
CC1.79 Préparer les pièces de viande				
CC1.80 Préparer les pièces de viande				
CC1.81 Préparer les pièces de viande				
CC1.82 Préparer les pièces de viande				
CC1.83 Préparer les pièces de viande				
CC1.84 Préparer les pièces de viande				
CC1.85 Préparer les pièces de viande				
CC1.86 Préparer les pièces de viande				
CC1.87 Préparer les pièces de viande				
CC1.88 Préparer les pièces de viande				
CC1.89 Préparer les pièces de viande				
CC1.90 Préparer les pièces de viande				
CC1.91 Préparer les pièces de viande				
CC1.92 Préparer les pièces de viande				
CC1.93 Préparer les pièces de viande				
CC1.94 Préparer les pièces de viande				
CC1.95 Préparer les pièces de viande				
CC1.96 Préparer les pièces de viande				
CC1.97 Préparer les pièces de viande				
CC1.98 Préparer les pièces de viande				
CC1.99 Préparer les pièces de viande				
CC1.100 Préparer les pièces de viande				



Le jury se consulte et harmonise pour définir le profil final et la note. La note doit impérativement être argumentée

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie pratique

NA	Non Acquis , les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
ED	En Difficulté , les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
AC	Acquis , les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
EX	expert , la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité. En pratique un positionnement NA sur le poste hygiène peut entraîner l'élimination du candidat.

EP1 - Combinaisons possibles des sujets de pratique

N° sujet	AGNEAU	VEAU	ou	PORC	BŒUF	Séparation	Épluchage	ABAT
Matière d'œuvre	Épaule ou gigot	Une basse simple sans poitrine et un cuisseau	ou	Une longe	Correspond à un ART 8			Rognon de génisse ou deux de porc
1	Épaule	Collier bas de carré	ou	Carré filet	Globe	Tende de tranche	Tende de tranche (dessus de tranche + poire)	Rognon de génisse ou deux de porc
2	Gigot	Épaule sans jarret		Carré de côtes	Coquille (faux filet avec os)	Tranche (plat, rond, mouvant)	Tranche (Plat + mouvant)	Rognon de génisse ou deux de porc
3	Épaule	Cuisseau sans jarret		Échine	Hanche ou milieu de train + jambe arrière	Hanche ou Semelle (gîte noix, rond de gîte, gîte nerveux de gîte)	Tranche (rond) + aiguillette baronne ou bavette d'ailloyau	Rognon de génisse ou deux de porc

N° sujet	AGNEAU	VEAU	ou	PORC	BŒUF	Séparation	Épluchage	ABAT
Matière d'œuvre	Epaule ou gigot	Une basse simple sans poitrine et un cuisseau	ou	Une longe	Correspond à un AV 5 (plus jeu de bavette de l'ART8)			Rognon de génisse ou deux de porc
4	Gigot	Épaule sans jarret	ou	Échine	Basse côte + jambe avant	Basse cote (premier talon, persillé, basse cote)	Dessus de palette + « merlan »	Rognon de génisse ou deux de porc
5	Gigot	Collier bas de carré		Carré de côtes	Raquette sans jambe	Raquette sans jarret en totalité (dessus de palette, jumeau bifteck, jumeau pot au feu, paleron, macreuse à rôtir, macreuse à pot au feu)	Macreuse à rôtir	Rognon de génisse ou deux de porc
6	Épaule	Cuisseau sans jarret		Carré filet	Collier	Bavettes (flanchet, aloyau)	Jumeau à bifteck + bavette d'ailloyau	Rognon de génisse ou deux de porc

PS : ces préconisations tiennent compte :

- De la forme des os (plats, ronds, courts)
- Du niveau de technicité
- De la gestion de la traçabilité

L'organisation de l'épreuve est facilitée lorsque le nombre de candidats est un multiple de 3 (ex : 6 candidats = agneau (3 culottes ou 6 épaules), bœuf (1/2), veau (1 pièce), porc (2 longues), abats (3 à 6 pièces selon la nature de l'espèce)).

ÉPREUVE CERTIFICATIVE EP2

CAP BOUCHER ÉPREUVES CERTIFICATIVES EP2 - MODE PONCTUEL

EP 2 – Préparation à la commercialisation	UP 2	7	CCF	CCF	Ponctuel Pratique et oral	2 h 00 dont 10 min d'oral
---	------	---	-----	-----	---------------------------------	----------------------------------

Bloc n°2 :

Préparation à la commercialisation

- Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur
 - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
 - Valoriser les viandes et produits préparés
 - Identifier les viandes et produits préparés
 - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
 - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel



EP 2 – Préparation à la commercialisation – Durée 2h



Un cadre réglementaire

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Préparation à la commercialisation ».

1. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Réalisation des préparations bouchères,
- Sécurité et entretien.

Activité Professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères				
► Compétence globale C3a – Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
T3.1 – Réalisation de préparations de viandes crues (préparations bouchères : émincés, rôtis farcis, brochettes, paupiettes, saucisserie...)	C2.14 – Habiller et transformer une volaille	Volailles et abats prêts à cuire Désossage net et découpe respectant les repères anatomiques	Les volailles	- Identifier les principaux acteurs de la filière d'approvisionnement - Enumérer les principaux bassins de production, leurs races et leurs spécificités - Différencier les volailles en fonction de leur mode d'élevage et des signes officiels de qualité, des circuits locaux de production - Distinguer les catégories A, B et C - Distinguer les volailles PAC (prêtes à cuire) et effilées - Préciser les étapes de l'habillage d'une volaille et de ses abats - Caractériser les techniques de ficelage et de bridage suivant les types de volaille - Citer les différents types de préparations bouchères à partir de volaille : volailles désossées farcies, découpes farcies... - Appliquer la réglementation en vigueur
	C2.15 – Elaborer une préparation bouchère à partir de volaille	Préparation bouchère prête à la vente		
	C3.1 – Peser, mesurer	Utilisation du matériel de pesée Pesée conforme Respect des dosages pour les mélanges	Les modes opératoires des matériels de hachage La fiche technique	- Identifier les principales fonctionnalités d'une balance de laboratoire - Citer les opérations nécessaires pour une pesée - Enumérer les rubriques d'une fiche technique (intitulé, ingrédients, unités de mesure, quantité, progression du travail) - Enumérer les principaux assaisonnements (sel, épice, marinade, mix) utilisés pour réaliser une préparation de viande crue - Utiliser les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation - Adapter les grilles du hachoir en fonction des préparations - Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage - Justifier de l'utilité de la fiche technique et de son respect
	C3.2 – Piécer	Régularité des pièces en fonction de leur utilisation Montage, démontage et utilisation conforme du matériel		
	C3.3 – Hacher	Hachage dans le respect de la réglementation		
	C3.4 – Mélanger	Préparations homogènes		
	C3.5 – Farcir	Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie	Les boyaux et leur utilisation	- Respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce - Répartir de façon homogène la farce dans la préparation - Adapter le façonnage, le bardage/crépinage et le ficelage en adéquation avec la forme de la préparation (paupiette...)
	C3.6 – Façonner	Préparations régulières en termes de forme et de poids		
	C3.7 – Embosser	Préparations détaillées et de poids réguliers		Les boyaux : - Citer les différents types de boyaux et leur utilisation - Préciser les opérations nécessaires avant l'emboissage (préparation des boyaux, du plan de travail, du matériel...) - Citer les étapes nécessaires à la réalisation de l'emboissage et du façonnage

EP 2 – Préparation à la commercialisation 1^{re} partie : « Pratique ». Durée : 1h50 min

1^{re} partie : « Pratique ». Durée : 1h50

Cette phase pratique porte obligatoirement sur :

l'élaboration des préparations bouchères suivantes : farce et pièces farcies (paupiettes, rôti, volaille...) et, selon le sujet, brochettes, émincés, sautés, saucisse (chair fournie),

le conditionnement sous-vide et l'étiquetage d'un produit en vue de son stockage, l'étiquetage et la disposition sur plat des produits réalisés en vue de la vente, le nettoyage et la désinfection de l'environnement de travail.

L'évaluation est en continue sur l'épreuve de la prise de poste à la remise en état des locaux sur une durée de 1 heure 50 minutes. Un jury d'évaluation se compose d'un membre enseignant, et d'un professionnel. Le groupe de travail recommande un nombre de 6 candidats à évaluer par binôme (enseignant/professionnel).

Les évaluateurs positionnent le candidat sur une « grille globale de l'EP2 ». Une maîtrise non acquise (NA) des compétences relatives à l'hygiène entraîne une non délivrance de l'unité.



EP 2 - partie pratique : 1h50

Votre chef vous sollicite pour réaliser des préparations et opérations en fonction de la fiche de travail ci-dessous, de la fiche technique suivante et de l'annexe 1.

Fiche de travail *

- > Habiller 1 poulet effilé (abats présentés propres à côté), découper à cru en 8 morceaux
- > Réaliser 6 paupiettes de dinde (farce fournie), calibrer à 150 g environ, bander et ficeler (3 rondes et 3 longues)
- > Réaliser à partir de la chair de dinde restante 4 brochettes (cubes de dinde de 20 g)
- > Réaliser à partir du rôti de veau fourni l'étiquette de traçabilité (annexe 1)
- > Conditionner sous vide l'épaule d'agneau fournie et réaliser son étiquette pour le stockage (annexe 1)

*Les productions demandées seront présentées par chaque candidat sur des plats et/ou plateaux plastiques mis à disposition par le centre et seront accompagnées des étiquettes produits complétées.

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échangera avec le candidat.

Fiche technique de fabrication pour 6 paupiettes

Intitulé : Paupiettes de dinde

Ingédients	Unité	Quantité
Escalope de dinde	g	300
Farce assaisonnée	g	300
Barde de porc	g	100

Vous réalisez ces préparations à partir de la matière d'œuvre mise à disposition :

- 1 poulet effilé
- un filet de dinde (piécer 6 escalopes de taille adaptée) ;
- 300 g de farce ;
- un rôti de veau ficelé ;
- une épaule d'agneau désossée, ficelée, roulée ;
- de la barde de porc.

Pour effectuer cette production vous serez amené(e) à mobiliser des compétences opérationnelles :

- avant la production (mise en place et organisation du poste de travail) ;
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail) ;
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et du matériel fait partie intégrante de cette épreuve et fait l'objet d'une évaluation.

CAP BOUCHER - Code examen : Durée : 2h00 Session 20XX SUJET 0.1

ANNEXE 1: étiquettes à compléter et à joindre aux préparations et/ou productions

1. Étiquetage du rôti de veau

Consignes : à partir des informations suivantes, choisir 5 éléments obligatoires et compléter l'étiquette de traçabilité du rôti de veau ci-dessous.

DATE DE NAISSANCE	JA (jeune bovin mâle de 6 à 12 mois)
DATE D'ABATTAGE	V (veau moins de 6 mois)
DATE DE LIVRAISON	N° de lot
DATE D'EXPÉDITION	Lieu d'abattage
ORIGINE	Lieu de découpe

RÔTI DE VEAU

➤
➤
➤
➤
➤

CAP BOUCHER EP2 - Préparation à la commercialisation N° anonymat du candidat ou numéro de poste

2. Étiquetage du produit sous vide

Consignes : à la date du jour, conditionner l'épaule d'agneau sous-vide. Votre chef vous informe que ce produit a une durée de vie sous vide de 10 jours. Le numéro de lot est le suivant : 1616-04. L'épaule devra être conservée à une température réglementaire. Compléter les rubriques de l'étiquette ci-dessous.

Désignation :
Date de conditionnement :
Date limite de conservation :
À conserver à :

CAP BOUCHER - Code examen : Durée : 2h00 Session 20XX SUJET 0.1

EP 2 – Préparation à la commercialisation 1^{re} partie : « Pratique ».

Durée : 1h50 min

EP2 - 1^{re} partie pratique 1h50

Votre chef vous sollicite pour réaliser des préparations et opérations en fonction de la fiche de travail ci-dessous, de la fiche technique suivante et de l'annexe 1.

Fiche de travail *

- Habiller 1 poulet effilé (abats présentés propres à côté), découper à cru en 8 morceaux
- Réaliser 6 paupiettes de dinde (farce fournie), calibrer à 150 g environ, barder et ficeler (3 rondes et 3 longues)
- Réaliser à partir de la chair de dinde restante 4 brochettes (cubes de dinde de 20 g)
- Réaliser à partir du rôti de veau fourni l'étiquette de traçabilité (annexe 1)
- Conditionner sous vide l'épaule d'agneau fournie et réaliser son étiquette pour le stockage (annexe 1)

*Les productions demandées seront présentées par chaque candidat sur des plats et/ou plateaux plastiques mis à disposition par le centre et seront accompagnées des étiquettes produits complétées.

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échangera avec le candidat.

Fiche technique de fabrication pour 6 paupiettes		
Intitulé: Paupiettes de dinde		
Ingredients	Unité	Quantité
Escalope de dinde	p	6
Farce assaisonnée	g	300
Barde de porc	g	100

Vous réalisez ces préparations à partir de la matière d'œuvre mise à disposition :

- 1 poulet effilé
- un filet de dinde (piécer 6 escalopes de taille adaptée) ;
- 300 g de farce ;
- un rôti de veau ficelé ;
- une épaule d'agneau désossée, ficelée, roulée ;
- de la barde de porc.

Pour effectuer cette production vous serez amené(e) à mobiliser des compétences opérationnelles :

- avant la production (mise en place et organisation du poste de travail) ;
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail) ;
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et du matériel fait partie intégrante de cette épreuve et fait l'objet d'une évaluation.

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	SUJET 0_1
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 3 sur 4

CAP BOUCHER EP2 – Préparation à la commercialisation N° anonymat du candidat ou numéro de poste :

ANNEXE 1: étiquettes à compléter et à joindre aux préparations et/ou productions

1. Étiquetage du rôti de veau

Consignes : à partir des informations suivantes, choisir 5 éléments obligatoires et compléter l'étiquette de traçabilité du rôti de veau ci-dessous.

Date de naissance	ZA (jeune bovin mâle de 8 à 12 mois)
Date d'abattage	V (veau mâle de 8 mois)
Date de livraison	N° de lot
Date d'expédition	Lieu d'abattage
ORIGINE	Lieu de découpe

RÔTI DE VEAU

-
-
-
-
-

CAP BOUCHER EP2 – Préparation à la commercialisation N° anonymat du candidat ou numéro de poste

2. Étiquetage du produit sous vide

Consignes : à la date du jour, conditionner l'épaule d'agneau sous-vide. Votre chef vous informe que ce produit a une durée de vie sous vide de 10 jours. Le numéro de lot est le suivant: 1616-04. L'épaule devra être conservée à une température réglementaire. Compléter les rubriques de l'étiquette ci-dessous.

Désignation :
Date de conditionnement :
Date limite de conservation :
À conserver à :

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	SUJET 0_1
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 4 sur 4

EP 2 – Préparation à la commercialisation 2^e partie : « Oral ». Durée : 10 min

2^e partie : « Orale ». Durée : 10 min maximum

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échange avec le candidat :

- sur l'organisation de son travail
- ses préparations bouchères
- sur le conditionnement sous-vide
- sur l'étiquetage des produits et sur leur conservation
- sur la sécurité, le nettoyage et la désinfection.

En amont de l'oral, on veillera à prendre appui sur
l'observation pratique de l'épreuve EP2





Cette phase orale consiste en un entretien de 10 minutes maximum en présence du candidat.

Déroulement

- le candidat est invité à faire un rapide bilan sur sa production.
- Il s'en suit un échange portant sur des questions ouvertes, contextualisées et en lien avec le sujet de l'épreuve pratique.

Il ne s'agit pas d'une interrogation orientée sur la connaissance pure, mais d'une mobilisation des savoirs associés dans un contexte donné. Le questionnement doit se limiter par sondage au Pôle 2 - Préparation à la commercialisation - Activité Professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères et Activité Professionnelle 4 - Sécurité et entretien.

Type de questionnement non contextualisé à exclure

Citer les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation.

Lister les grilles du hachoir en fonction des préparations.

Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage.

Expliquer le terme de Toxi Infection Alimentaire (TIA).

Type de questionnement à privilégier dans le contexte de l'oral EP2

Vous avez réalisé votre farce, selon vous, quels sont les points incontournables pour réaliser une farce de qualité ? Que se passe-t-il si vous choisissez une grille non adaptée ?

Sur le plan de l'hygiène, quelles sont les règles et protocoles que vous estimez avoir mis en place pour sécuriser cette fabrication de farce et pourquoi ?

À l'issue de l'échange la commission d'interrogation positionne sur la grille des compétences le degré de maîtrise.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences (Interrogation orale)	NA	ED	AC	EX	Positionnement Résultats attendus Conformes aux exigences des activités 3 ^e et 4 ^e
C3a – Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques					*Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles
C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis					
C3c – Valoriser les viandes et produits préparés					
C4a – Identifier les viandes et produits préparés					*Activité 4 Sécurité et entretien
C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire					
C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail					
C4d – Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel					

Séance 2025
Numéro anonymat convocation du candidat : Numéro de sujet :
Numéro de poste :
Centre d'examen : Date :

CAP BOUCHER
EP2 – ÉPREUVE PONCTUELLE
COEFFICIENT 7

EP2 - Préparation à la commercialisation
GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1 /20

Évaluateurs
- Formateurs/Professeurs
- Membres de la profession

Signatures

1

Le jury se concerte
et harmonise pour
définir le profil final
et la note. La note
doit
impérativement
être argumentée

Numéro anonymat convocation candidat : Numéro de sujet :
Numéro de poste : Date de l'épreuve :

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles – Partie pratique
NA non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
ED en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
AC acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
EX expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences

Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles	Positionnement NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert	NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus
C3.1 Peser, mesurer				X		Utilisation du matériel de pesée. Pesée conforme. Le respect des dosages pour les mélanges
C3.2 Placer				X		Régularité des pièces en fonction de leur utilisation
C3.3 Hacher				X		Montage, démontage et utilisation conforme du matériel. Hachage dans le respect de la réglementation.
C3.4 Mânger			X			Préparations homogènes.
C3.5 Farcir		X				Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie.
C3.6 Façonner			X			Préparations régulières en termes de forme et de poids.
C3.7 Embosser						Préparations de tailles et de poids réguliers.
C3.8 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure			X			Consoinissement choisi correspondant au produit et aux consignes données. Respect de la réglementation de la mise sous-vide et des procédés de conditionnement
C3.9 Etiqueter selon l'usage du produit				X		Étiquetage conforme à la réglementation
C3.10 Stocker			X			Stockage des produits conditionnés dans les lieux appropriés. Rangement adapté de produits préparés
C3.11 Participer à l'approvisionnement des vitrines				X		Mise en place rationnelle (rangement par espèce et par destination culinaire)
C3.12 Contribuer à la mise en valeur des vitrines				X		Aminagement des vitrines conforme aux consignes
Activité 4 Sécurité et entretien		NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

C4.1 Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation		X				Identification des informations à destination de la clientèle. Conformité de l'étiquetage dans le respect des consignes
C4.2 Apposer l'étiquette sur le produit correspondant		X				Identification correcte du produit, de la pièce de viande
C4.3 Appliquer les protocoles de la traçabilité		X				Participation au suivi de la traçabilité des produits
C4.4 Assurer le maintien de la chaîne du froid		X				Maintien de la chaîne du froid lors de la production
C4.6 Identifier le ou les allergènes présents dans une production	X					Identification des allergènes présents dans une production
C4.7 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection		X				Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés et respect du protocole Température Action mécanique Concentration Temps d'action
C4.9 Agir en respectant l'environnement		X				Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz et élec)
C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel		X				Nettoyage, désinfection et rangements de l'environnement travail et des matériels conformes aux consignes

2



Numéro anonymat convocation candidat : Numéro de sujet :
Numéro de poste : Date de l'épreuve :

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles – Partie orale
NA non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Les réponses orales proposées par le candidat compromettent la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
ED en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les réponses orales proposées compromettent partiellement la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
AC acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les réponses orales proposées sont parfois perfectibles sur certaines compétences, mais ne sont pas de nature à mettre en difficulté le candidat dans l'exercice du métier.
EX expert, la maîtrise des compétences est très satisfaisante. L'exposé oral met en évidence une qualité d'analyse et d'argumentation.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences (interrogation orale)	NA	ED	AC	EX	Positionnement Résultats attendus Conformes aux exigences des activités 3 ^e et 4 ^e
C 3a – Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques					*Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles
C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis					
C 3c – Valoriser les viandes et produits préparés					
C4a – Identifier les viandes et produits préparés					*Activité 4 Sécurité et entretien
C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire					
C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail					
C4d – Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel					

Commentaires relatifs à la prestation orale du candidat

Le jury consigne les
thématiques abordées

3

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité. En pratique un positionnement NA sur le poste hygiène peut entraîner l'élimination du candidat.

Déroulement Contrôle en cours de formation (CCF) - EP1 & EP2

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants ou formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



RÉNOVATION CAP BOUCHER DE LA FORMATION À LA CERTIFICATION

Conclusion

