



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

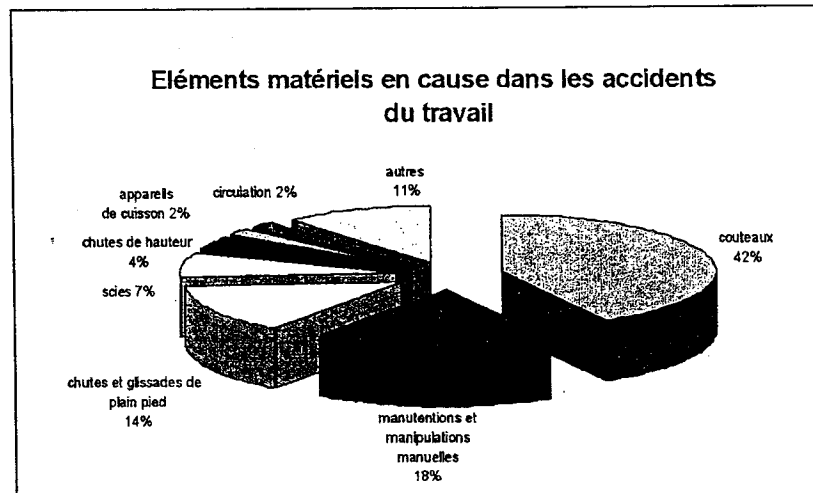
Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

Académie de Lyon		Session 2004	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : BP BOUCHER			22 106	
Épreuve : Sciences appliquées à l'alimentation			U32	
Coefficient : 3	Durée : 2 heures		Feuillet : 9/13	

7ème partie : La sécurité en milieu professionnel (4 points)

Le travail des viandes a toujours présenté des risques pour ceux qui l'exercent.



La boucherie française juillet-août 2003

7-1 A partir du diagramme ci-dessus, compléter le tableau suivant, en relevant les 3 principales causes d'accident du travail et pour chacune, 1 moyen de prévention.

Les causes matérielles de l'accident du travail	Moyens de prévention

7-2 Citer 2 facteurs qui déclenchent ces accidents.

-
-

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.