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 BP Boucher, veuillez visiter :
bpboucher.fr/annales-sujets-et-corriges

Sciences appliquées à l’alimentation

Session 2004 • Code sujet : **22 106 - U32** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. La sécurité en milieu professionnel (2 questions) **Page 3**

2. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 5**

Sujet officiel (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 15-Sujet.pdf

1. La sécurité en milieu professionnel

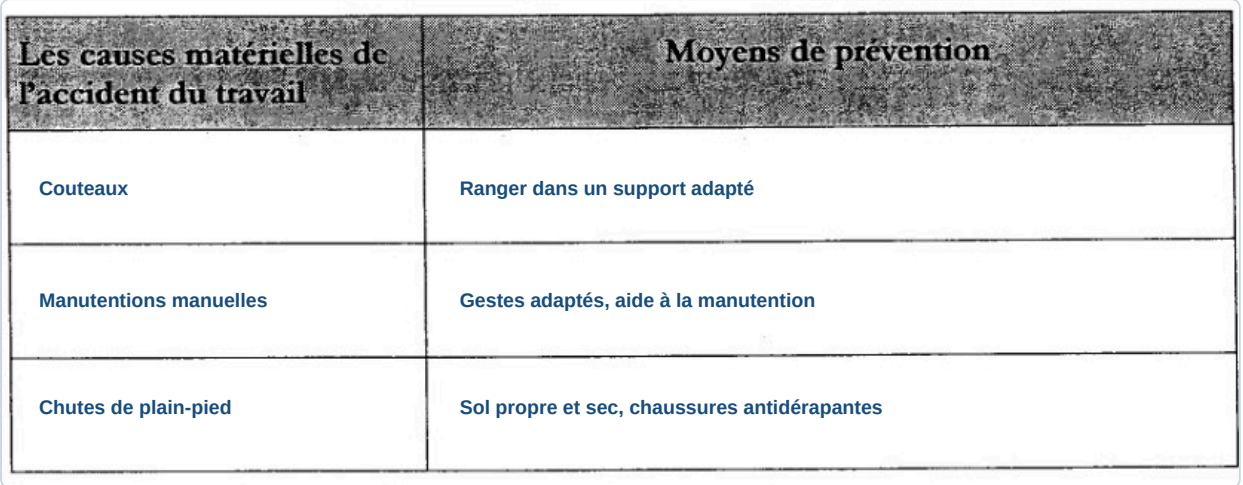
La partie porte sur les accidents du travail en boucherie et s'appuie sur un diagramme des éléments matériels en cause. Elle demande de relever les trois principales causes, de proposer un moyen de prévention pour chacune et de citer deux facteurs déclencheurs.

Question 7-1. À partir du diagramme, compléter le tableau en relevant les trois principales causes d'accident du travail et en indiquant, pour chacune, un moyen de prévention.

Le diagramme classe les causes par fréquence : les couteaux arrivent en tête (42 %), devant les manutentions et manipulations manuelles (18 %), puis les chutes et glissades de plain-pied (14 %). Pour chaque risque, la prévention agit sur l'exposition : rangement sûr des couteaux, gestes adaptés et aide au port de charges, puis entretien du sol et chaussures antidérapantes dans les zones de circulation et de travail.

Cause matérielle	Moyen de prévention
Couteaux	Ranger les couteaux dans un support adapté après usage.
Manutentions et manipulations manuelles	Adopter les bons gestes et utiliser une aide à la manutention.
Chutes et glissades de plain-pied	Maintenir le sol propre et sec et porter des chaussures antidérapantes.

Tableau de prévention complété



Les causes matérielles de l'accident du travail	Moyens de prévention
Couteaux	Ranger dans un support adapté
Manutentions manuelles	Gestes adaptés, aide à la manutention
Chutes de plain-pied	Sol propre et sec, chaussures antidérapantes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Couteaux : 42 % ; manutentions manuelles : 18 % ; chutes et glissades de plain-pied : 14 %.

Question 7-2. Citer deux facteurs qui déclenchent ces accidents.

Ces facteurs ne sont pas des éléments matériels du diagramme, mais des causes humaines susceptibles de favoriser un accident. La fatigue réduit la vigilance et ralentit les réactions ; l'inattention peut entraîner une mauvaise manipulation du couteau, un geste inadapté ou un défaut de perception d'un sol glissant, notamment pendant les tâches de découpe et de manutention. Deux réponses recevables sont donc :

- la fatigue ;
- l'inattention.

Facteurs déclenchants complétés

- Fatigue du professionnel
- Inattention pendant le travail

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fatigue et inattention.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2004)

Bilan de l'épreuve : Cette page présente la 7ème partie de l'épreuve de Sciences appliquées à l'alimentation du BP Boucher, session 2004, code 22 106, unité U32, durée officielle deux heures et coefficient 3. Elle étudie les accidents du travail en boucherie à partir d'un diagramme et évalue le repérage des risques, le choix de préventions et l'identification de facteurs déclencheurs.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le diagramme indique que les couteaux représentent 42 % des causes matérielles d'accident du travail.
- Les manutentions et manipulations manuelles représentent 18 % des causes relevées.
- Les chutes et glissades de plain-pied représentent 14 % des causes relevées.
- Une cause matérielle d'accident et un facteur déclencheur sont deux éléments à distinguer.

Points de vigilance & attentes du jury

- Repérer les trois catégories ayant les pourcentages les plus élevés dans le diagramme.
- Associer à chacune des trois causes un moyen de prévention adapté au risque concerné.
- Citer deux facteurs déclencheurs distincts pour la question 7-2.
- Respecter le nombre de réponses demandé et renseigner le tableau prévu.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment repérer les trois causes principales dans le diagramme ?

Comparez les pourcentages indiqués pour chaque catégorie et retenez les trois valeurs les plus élevées : les couteaux à 42 %, les manutentions et manipulations manuelles à 18 %, puis les chutes et glissades de plain-pied à 14 %.

Q : Comment choisir un moyen de prévention pertinent pour chaque cause ?

Reliez directement chaque moyen de prévention au risque nommé : il doit contribuer à limiter les accidents liés aux couteaux, aux manutentions manuelles ou aux chutes et glissades de plain-pied.

Q : Combien de réponses faut-il donner et quelle est la valeur de cette partie ?

La question 7-1 demande trois causes et un moyen de prévention pour chacune. La question 7-2 demande deux facteurs déclencheurs. La septième partie vaut quatre points, mais aucun détail de répartition du barème n'est imprimé.

Q : Le sujet précise-t-il un barème détaillé ou une norme particulière ?

La page indique que la septième partie vaut quatre points et précise les tâches attendues, mais elle ne donne ni barème détaillé ni norme particulière. Les réponses doivent être lisibles et correspondre aux consignes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpboucher.fr/assets/annales/bp-boucher/U32 - Sciences appliquées à l'alimentation/2004/BP Boucher - U32 - Sciences appliquées à l'alimentation - Session 2004 - 15-Sujet.pdf
Ressources BP Boucher : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.