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 : **33101 U33** • 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 - 8-Sujet.pdf

1. La sécurité en milieu professionnel

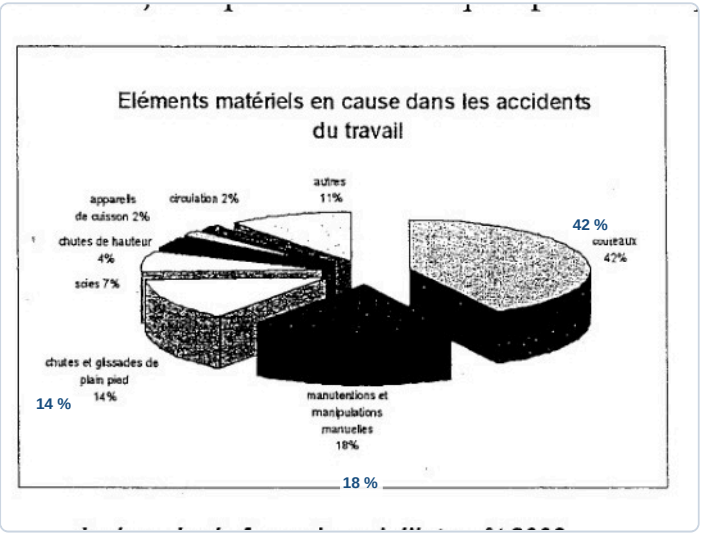
Cette partie porte sur les risques d'accident liés au travail des viandes en boucherie et s'appuie sur un diagramme des causes matérielles d'accident du travail. Elle évalue le repérage des principales causes, le choix de moyens de prévention adaptés et l'identification de facteurs déclencheurs.

Question 7-1. À partir du diagramme, relever les trois principales causes matérielles d'accident du travail et indiquer un moyen de prévention pour chacune.

Le diagramme montre que les couteaux représentent la part la plus importante des accidents (42 %), devant les manutentions et manipulations manuelles (18 %), puis les chutes et glissades de plain-pied (14 %). Ces trois risques sont liés aux outils, aux gestes de travail et aux déplacements. Des équipements adaptés et des pratiques sûres permettent de les prévenir en boucherie.

Cause matérielle	Moyen de prévention
Couteaux	Utiliser des gants de protection.
Manutentions et manipulations manuelles	Adopter une bonne position.
Chutes et glissades de plain-pied	Utiliser un revêtement antiglissant.

Trois principales causes matérielles



✓ RÉPONSE À RETENIR

Couteaux : gants de protection. Manutentions : bonne position. Chutes et glissades : revêtement antiglissant.

Question 7-2. Citer deux facteurs susceptibles de déclencher ces accidents.

Les accidents peuvent être favorisés par des conditions de travail dangereuses ou par des facteurs humains. Le corrigé accepte plusieurs exemples, notamment l'état du sol, le port des charges, le manque d'expérience, l'inattention, la précipitation ou la fatigue. Il suffit d'en citer deux. Voici deux facteurs directement liés aux risques de chute et à la vigilance pendant le travail :

- un sol souillé, glissant ou encombré ;
- l’inattention.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sol souillé, glissant ou encombré ; inattention.

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

Bilan de l'épreuve : Cette partie de l'épreuve de BP Boucher, session 2004, code 33101 U33, relève des Sciences appliquées à l'alimentation. L'épreuve dure deux heures et a un coefficient de 3. Elle traite de la sécurité au travail en boucherie et évalue l'analyse des causes matérielles d'accident, le choix de préventions appropriées et le repérage des facteurs déclencheurs.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le diagramme classe les causes matérielles : couteaux (42 %), manutentions (18 %), puis chutes et glissades de plain-pied (14 %).
- Le risque lié aux couteaux se réduit notamment par le port de gants de protection et leur rangement adapté.
- Les manutentions se préviennent avec du matériel conforme, des appareils débranchés avant nettoyage et une bonne posture.
- Un revêtement antidérapant, des chaussures de sécurité et un espace dégagé limitent les chutes et glissades.

Points de vigilance & attentes du jury

- Lire les catégories et les pourcentages du diagramme pour sélectionner les trois causes les plus fréquentes.
- Associer chaque cause matérielle à une prévention pertinente et directement liée au risque.
- Distinguer les causes matérielles des facteurs déclencheurs comme l'inattention ou la fatigue.
- Respecter les quantités demandées : trois causes avec une prévention chacune, puis deux facteurs déclencheurs.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment utiliser le diagramme pour répondre à la première question ?

Comparez les pourcentages du diagramme pour repérer les trois causes les plus fréquentes. Indiquez ensuite, pour chacune, une prévention adaptée au risque, comme le rangement des couteaux ou un revêtement antidérapant.

Q : Quelle différence faire entre une cause matérielle et un facteur déclencheur ?

Une cause matérielle désigne l'équipement ou la situation à l'origine du risque, comme un couteau ou un sol glissant. Un facteur déclencheur est une circonstance qui favorise l'accident, par exemple l'inattention, la précipitation ou la fatigue.

Q : Combien de points sont attribués à cette partie et à ses questions ?

La partie vaut 4 points. La question 7-1 totalise 3 points : 1,5 point pour les causes et 1,5 point pour les préventions. La question 7-2 vaut 1 point pour les deux facteurs cités.

Q : Qu'attend le corrigé pour considérer une prévention adaptée ?

La prévention doit limiter le risque associé à la cause repérée. Le corrigé propose, entre autres, des gants et des couteaux bien rangés, du matériel conforme, une bonne posture, des chaussures de sécurité et un espace non encombré.

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 - 8-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.