



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

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](http://www.formav.co/explorer)

# Corrigé du sujet d'examen - CAP PSR - Prévention-santé-environnement - Session 2020

## Correction de l'examen CAP PSE - Session 2020

### Correction Partie 1 (10 points)

**Contexte :** Cette partie se concentre sur les habitudes alimentaires de Hugo, son nouveau travail et leur impact sur sa santé.

#### 1.1 Formuler le problème posé dans la situation 1.

**Énoncé :** Résumer le problème rencontré par Hugo en raison de ses nouvelles habitudes alimentaires et de son travail.

**Démarche :** Hugo, ayant un nouveau emploi, adopte des habitudes alimentaires déséquilibrées en raison de son emploi du temps chargé. Il ne prend pas de petit déjeuner, consomme des aliments riches en sucres et en graisses, et se sent trop fatigué pour bien manger le soir.

Hugo ne parvient pas à maintenir une alimentation équilibrée à cause de ses nouvelles habitudes professionnelles.

#### 1.2 Compléter le schéma « cause-conséquences ».

**Énoncé :** Les éléments à utiliser sont : Prise de poids, Nouveau travail, Alimentation déséquilibrée, Fatigue, Éloignement, Temps de pause trop court.

**Démarche :**

- Identifier les causes du problème : Nouveau travail, Éloignement, Temps de pause trop court.
- Déterminer l'événement central : Modification du comportement alimentaire.
- Énumérer les conséquences : Alimentation déséquilibrée, Prise de poids, Fatigue.

CAUSES :

- Nouveau travail
- Éloignement
- Temps de pause trop court

ÉVÉNEMENT :

Modification du comportement alimentaire

CONSÉQUENCES :

- Alimentation déséquilibrée
- Prise de poids
- Fatigue

#### 1.3 Identifier trois erreurs alimentaires de la journée d'Hugo.

**Énoncé :** Lister les erreurs alimentaires observées.

**Démarche :** Analyser ses habitudes de repas.

- Ne prend pas de petit déjeuner.
- Consomme des sodas sucrés au déjeuner.
- Grignote des chips et gâteaux le soir.

#### 1.4 Indiquer deux avantages à remplacer le pain de mie du sandwich d'Hugo par du pain de seigle et de froment.

**Énoncé :** Utiliser les données nutritionnelles pour argumenter.

**Démarche :** Comparer les apports nutritionnels des deux types de pain.

- Le pain de seigle et de froment contient moins de lipides (2,16 g contre 4,7 g dans le pain de mie).
- Il contient plus de fibres (5,93 g contre 2,96 g dans le pain de mie), ce qui favorise la satiété.

#### 1.5 Conditions pour faire une demande de VAE.

**Énoncé :** Cocher les bonnes propositions.

**Démarche :** Identifier les critères de la VAE.

- ✓ Avoir une ancienneté de 1 an dans un secteur professionnel en lien avec le diplôme visé.
- ✗ Être âgé de moins de 25 ans.
- ✓ La certification demandée doit être inscrite au RNCP.
- ✗ Être obligatoirement de nationalité française.
- ✗ Avoir une qualification de niveau 3.

#### 1.6 Deux intérêts d'une VAE pour un salarié.

**Énoncé :** Citer deux avantages de la VAE.

**Démarche :** Réfléchir aux bénéfices d'une certification par expérience.

- Valider des compétences acquises au cours de l'expérience professionnelle.
- Améliorer la reconnaissance professionnelle et les opportunités d'évolution.

#### 1.7 Classer les éléments du budget.

**Énoncé :** Identifier les revenus et les dépenses.

**Démarche :** Distinction entre charges fixes et courantes.

**Dépenses fixes :** Loyer et charges, Électricité

**Dépenses courantes :** Alimentation, Forfait téléphone, Achat d'une paire de chaussures

#### 1.8 Caractériser le budget.

**Énoncé :** Choisir la bonne caractérisation du budget.

**Démarche :** Calculer le total des revenus et des dépenses.

- ✓ Budget équilibré car total des revenus (1 250 €) = total des dépenses (1 120 €).

## 1.9 Intérêt du CDI.

**Énoncé :** Citer un avantage du CDI.

**Démarche :** Réfléchir aux sécurités que cela apporte.

Le CDI offre une stabilité de l'emploi et des avantages sociaux (congés payés, sécurité de l'emploi).

## 1.10 Éléments obligatoires d'un contrat de travail.

**Énoncé :** Identifier les éléments qui doivent figurer dans un contrat.

- Le poste occupé
- Le salaire mensuel brut
- La durée hebdomadaire du travail
- Les règles de sécurité à appliquer et les sanctions disciplinaires
- La convention collective applicable

## Correction Partie 2 (10 points)

**Contexte :** Cette partie aborde les risques professionnels et la législation en matière de santé et sécurité au travail dans le secteur de la restauration.

### 2.1 Compléter le schéma du processus d'apparition des dommages (PAD).

**Énoncé :** Identifier les éléments de risque dans la situation de travail.

**Démarche :** Analyser les étapes entraînant un accident de travail.

#### Source d'accidents :

Sol mouillé

Se déplacer sur un sol mouillé

Glissade

*[Les étapes doivent être explicitement mentionnées].*

### 2.2 Identifier la cause principale d'accident du travail dans le document 4.

**Énoncé :** Identifier la cause d'accidents selon le document.

La principale cause d'accident du travail est le risque de glissades.

### 2.3 Exemples de tâches illustrant ce risque.

**Énoncé :** Proposer des exemples de tâches liées au secteur.

- Nettoyage des sols de la cuisine.
- Transport d'objets lourds sur des surfaces glissantes.

### 2.4 Associer les critères relatifs à l'accident ou la maladie professionnelle.

**Énoncé :** Relier correctement les critères à leur catégorie.

- Accident du travail :
  - Une action soudaine et violente.
  - Survenu sur le lieu et pendant le temps de travail.
- Maladie professionnelle :
  - Les symptômes ou les maladies sont identifiés dans un tableau de la sécurité sociale.

## 2.5 Proposition juste sur l'article L4121-1.

**Énoncé :** Choisir la bonne réponse.

- ✓ L'article L4121-1 impose à tout employeur d'assurer la santé et la sécurité des salariés.

## 2.6 Texte de référence pour chaque proposition.

**Énoncé :** Nommer les textes appropriés.

- Accords qui permettent de s'adapter aux spécificités de chaque profession : **Accords de branche.**
- Règles relatives à l'hygiène, la sécurité et la discipline : **Règlement intérieur de l'entreprise.**

## 2.7 Proposer un moyen de prévention individuelle et collective.

**Énoncé :** Nommer des moyens de prévenir les glissades.

**Protection individuelle :** Utilisation de chaussures antidérapantes.

**Prévention collective :** Signalisation des zones mouillées et nettoyage rapide des sols.

## 2.8 Mission du CHSCT.

**Énoncé :** Citer une mission du CHSCT.

Informier et former les employés sur les risques professionnels.

## 2.9 Première action du SST.

**Énoncé :** Nommer la première action à réaliser par le SST.

Évaluer l'état de conscience de la victime.

## 2.10 Geste de secours à appliquer par le SST.

**Énoncé :** Préciser le geste de secours approprié.

Stabiliser la victime en position confortable, surveiller son état.

## 2.11 Citer quatre éléments du contenu du message d'alerte aux secours.

**Énoncé :** Identifier les informations à transmettre.

- Localisation précise de l'accident.
- Nombre de personnes impliquées.
- Nature des blessures constatées.
- État de conscience de la victime.

## 2.12 Deux actions complémentaires du SST.

**Énoncé :** Citer des actions supplémentaires du SST.

- Alerter les secours d'urgence.
- Assurer la sécurité de l'environnement autour de la victime (protéger des éventuels dangers).

### Conseils pratiques :

- Bien gérer son temps pour répondre à toutes les questions dans le temps imparti.
- Utiliser des phrases claires et concises, surtout pour les réponses ouvertes.
- Relire les questions pour bien comprendre ce qui est demandé.
- Utiliser des exemples personnels pour illustrer les réponses, lorsque cela est pertinent.
- Être méthodique dans la structuration des réponses, notamment pour les schémas.

© FormaV EI. Tous droits réservés.

Propriété exclusive de FormaV. Toute reproduction ou diffusion interdite sans autorisation.

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.