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 CAP PSR, veuillez visiter :
cappsr.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Prévention, santé, environnement

Session 2020 • Code sujet : **PO 2006-CAP PSE** • Durée : **1 h 00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Alimentation, parcours professionnel, budget et contrat de travail (10 questions) **Page 3**

2. Risques professionnels, prévention et secours au travail (12 questions) **Page 8**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://cappsr.fr/assets/annales/cap-psr/Prévention-santé-environnement/2020/CAP PSR - Prévention-santé-environnement - Session 2020 - 1-Sujet.pdf

1. Alimentation, parcours professionnel, budget et contrat de travail

Hugo, titulaire d'un CAP Cuisine, commence un CDD en restauration et adopte des habitudes alimentaires déséquilibrées, associées à une prise de poids. La situation aborde aussi la VAE, la gestion de son budget et les caractéristiques du contrat de travail.

Situation 1

Question 1.1. Formuler le problème posé dans la situation d'Hugo, en tenant compte de ses nouvelles habitudes alimentaires et de leurs conséquences.

Les nouvelles contraintes du travail d'Hugo modifient ses repas : il saute le petit-déjeuner, choisit des aliments déséquilibrés et grignote le soir. Sa prise de poids l'alerte. Le problème est donc de savoir comment conserver une alimentation équilibrée malgré ses horaires et son temps de pause limités, afin d'éviter que ces habitudes ne nuisent à sa santé.

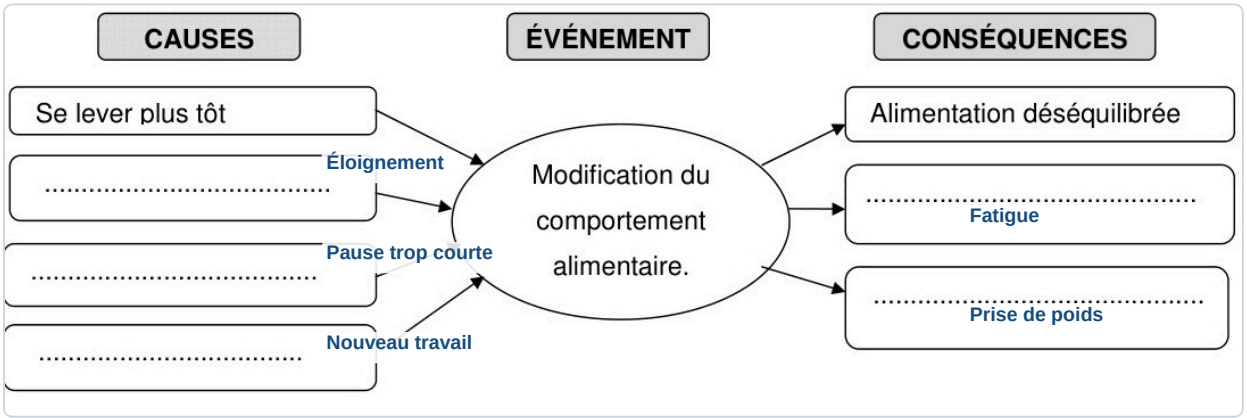
✓ RÉPONSE À RETENIR

Comment Hugo peut-il garder une alimentation équilibrée malgré les contraintes de son nouveau travail et éviter une prise de poids ?

Question 1.2. Compléter le schéma « causes, événement, conséquences » avec les propositions fournies : prise de poids, nouveau travail, alimentation déséquilibrée, fatigue, éloignement et temps de pause trop court.

Le schéma relie les quatre causes à la modification du comportement alimentaire : Hugo se lève plus tôt, son nouveau travail est plus éloigné et sa pause est trop courte. Les deux conséquences à ajouter sont la fatigue et la prise de poids. L'alimentation déséquilibrée est déjà inscrite dans le schéma ; elle découle de cette modification des habitudes.

Schéma causes-conséquences complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Causes : se lever plus tôt, nouveau travail, éloignement, pause trop courte. Conséquences : alimentation déséquilibrée, fatigue, prise de poids.

Question 1.3. À l'aide de l'affiche de prévention du document 1, identifier et lister trois erreurs alimentaires de la journée d'Hugo.

L'affiche recommande notamment de boire de l'eau et de limiter les produits gras et sucrés. Or Hugo saute le petit-déjeuner et le remplace par des barres chocolatées et des biscuits. Il boit un soda sucré à la pause, puis en consomme encore le soir. Enfin, il grignote des chips et des gâteaux, aliments gras ou sucrés, au lieu de prendre un repas complet.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Petit-déjeuner sauté et remplacé par des produits sucrés ; sodas sucrés ; grignotage de chips et de gâteaux le soir.

Question 1.4. À l'aide du document 2 et de vos connaissances, indiquer deux avantages à remplacer le pain de mie du sandwich d'Hugo par du pain de seigle et de froment.

Pour 100 g	Pain de mie	Seigle et froment
Lipides	4,7 g	2,16 g
Fibres	2,96 g	5,93 g

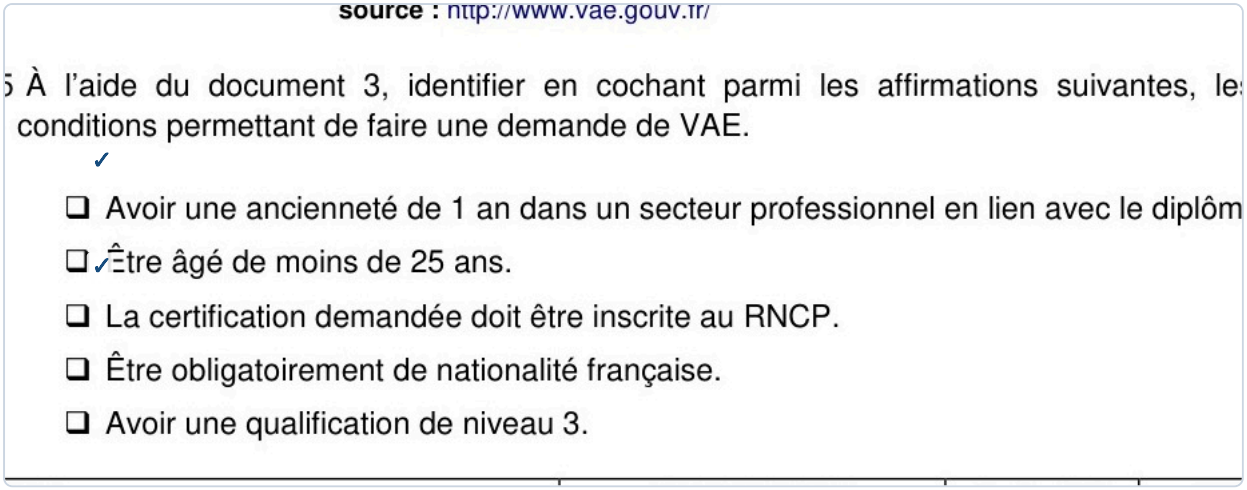
Le pain de seigle et de froment contient moins de lipides et davantage de fibres que le pain de mie. Les fibres contribuent au bon fonctionnement du transit intestinal et favorisent la satiété. Ces deux différences constituent des avantages pour le sandwich d'Hugo.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Moins de lipides et davantage de fibres : 2,16 g contre 4,7 g, et 5,93 g contre 2,96 g pour 100 g.

Question 1.5. À l'aide du document 3, cocher parmi les affirmations proposées les deux conditions permettant de faire une demande de validation des acquis de l'expérience (VAE).

Le document précise que toute personne peut demander une VAE, quels que soient son âge, sa nationalité, son statut ou son niveau de formation. Elle doit justifier d'au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée. Cette certification doit être inscrite au RNCP. Les deux affirmations correspondantes sont donc celles sur l'expérience liée au diplôme et l'inscription au RNCP.

Conditions de la VAE cochées


source : http://www.vae.gouv.fr/

5 À l'aide du document 3, identifier en cochant parmi les affirmations suivantes, les conditions permettant de faire une demande de VAE.

- ❑ Avoir une ancienneté de 1 an dans un secteur professionnel en lien avec le diplôm
- ❑ ✓ 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.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocher : un an d'expérience en lien avec la certification visée ; certification inscrite au RNCP.

Question 1.6. Citer deux intérêts d'une VAE pour un salarié.

La VAE permet au salarié de faire reconnaître les compétences acquises grâce à son expérience professionnelle et d'obtenir tout ou partie d'une certification. Cette reconnaissance peut faciliter une évolution dans son emploi, une promotion ou l'accès à un autre poste. Elle peut aussi permettre de faire valider officiellement des compétences sans suivre l'ensemble d'une formation classique.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Faire reconnaître son expérience par une certification et favoriser son évolution professionnelle.

Question 1.7. Classer les éléments proposés dans le tableau du budget : revenus, charges fixes, dépenses courantes et dépenses exceptionnelles.

Revenu	Charges fixes	Dépenses courantes	Dépenses exceptionnelles
Salaire	Loyer et charges Électricité Forfait téléphone	Alimentation	Achat d'une paire de chaussures

Le salaire constitue une entrée d'argent. Le loyer, l'électricité et le forfait téléphonique sont des charges fixes du budget. L'alimentation correspond aux dépenses courantes, tandis que l'achat ponctuel d'une paire de chaussures est classé parmi les dépenses exceptionnelles.

Tableau du budget complété

Revenu(s)	Charge(s) fixe(s)	Dépenses(s) courante(s)	Dépense(s) exceptionnelle(s)
Salaire	Loyer et charges Électricité Forfait téléphone	Alimentation	Achat de chaussures
Total : 1 250 Euros	Total : 1 120 Euros		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Revenu : salaire. Charges fixes : loyer et charges, électricité, forfait téléphone. Courantes : alimentation. Exceptionnelles : chaussures.

Question 1.8. À partir des totaux du tableau, caractériser le budget présenté en cochant s'il est équilibré, déficitaire ou excédentaire.

Un budget est excédentaire lorsque les revenus sont supérieurs aux dépenses. Ici, les recettes indiquées sont de 1 250 euros et les dépenses de 1 120 euros. La différence positive correspond à la somme qui reste disponible après les dépenses du mois. Hugo peut donc envisager son achat d'ordinateur dans la limite de ce montant.

Budget excédentaire coché

1.8 Caractériser le budget présenté dans le tableau ci-dessus en cochant la bonne réponse.

❑ Budget équilibré ❑ Budget déficitaire ❑ Budget excédentaire ✓

Satisfait de son travail, le patron d'Hugo va lui proposer de signer un contrat de travail en CDI

✓ RÉPONSE À RETENIR

Budget excédentaire : 1 250 - 1 120 = 130 euros.

Question 1.9. Citer un intérêt du contrat à durée indéterminée (CDI).

Le CDI n'a pas de date de fin fixée à l'avance. Il donne donc à Hugo une plus grande stabilité professionnelle qu'un CDD de deux mois. Cette stabilité facilite la continuité de l'emploi et permet généralement de mieux prévoir ses revenus et ses projets à moyen terme.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le CDI apporte une stabilité professionnelle et une meilleure visibilité sur ses revenus.

Question 1.10. Dans le tableau, cocher les éléments qui doivent figurer sur un contrat de travail parmi les propositions données.

Les éléments à retenir sont ceux qui identifient le poste et précisent les conditions essentielles de travail : rémunération, durée hebdomadaire et convention collective applicable. Le document doit également comporter les signatures de l'employeur et du salarié. Parmi les autres propositions, l'âge, les indemnités de congés payés et les règles de sécurité assorties de sanctions ne sont pas à cocher pour cette question.

Éléments du contrat cochés

ner en cochant les éléments devant figurer sur un contrat de travail.

Éléments obligatoires mentionnés dans un contrat de travail	
Le poste occupé	✓
Le montant des indemnités de congés payés	
Le salaire mensuel brut	✓
La durée hebdomadaire du travail	✓
Les règles de sécurité à appliquer et les sanctions disciplinaires	
La convention collective applicable	✓
Les signatures de l'employeur et du salarié	✓
L'âge du salarié	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Cocher : poste occupé, salaire mensuel brut, durée hebdomadaire du travail, convention collective applicable et signatures de l'employeur et du salarié.

2. Risques professionnels, prévention et secours au travail

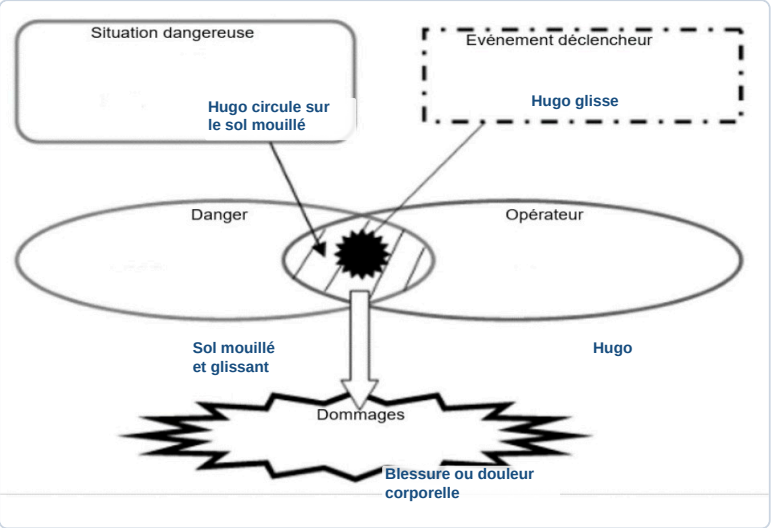
Dans le restaurant où travaille Hugo, un sol mouillé provoque une glissade pendant la remise en état de la cuisine. Les questions portent sur l'analyse des risques, les accidents du travail, les obligations de prévention et l'intervention d'un sauveteur secouriste du travail.

Situation 2

Question 2.1. À l'aide des éléments soulignés dans la situation 2 et de vos connaissances, compléter le schéma du processus d'apparition des dommages (PAD), en identifiant les éléments indiqués dans le schéma : situation dangereuse, danger, opérateur, événement déclencheur et dommages.

Le PAD distingue l'exposition au danger, la personne exposée, l'événement qui déclenche l'accident et ses conséquences. Hugo circule pendant son travail sur un sol mouillé : c'est la situation dangereuse. Le sol glissant constitue le danger, et Hugo est l'opérateur. L'événement déclencheur est sa glissade. Le dommage peut être une blessure corporelle liée à la chute. Les réponses sont reportées dans les zones correspondantes du schéma.

PAD complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

Situation dangereuse : Hugo circule sur le sol mouillé. Danger : sol glissant. Opérateur : Hugo. Événement : glissade. Dommage : blessure corporelle.

Question 2.2. Dans le document 4, identifier la cause principale des accidents du travail dans le secteur « services, commerces, industries de l'alimentation ».

Le document 4 répartit les accidents du travail selon le risque à leur origine. Pour trouver la cause principale, on retient la catégorie qui occupe la plus grande part du diagramme. La manutention manuelle représente 53 % des accidents, davantage que les chutes de plain-pied, qui en représentent 13 %. C'est donc le risque le plus fréquent dans le secteur étudié en 2016.

✓ RÉPONSE À RETENIR

La manutention manuelle est la cause principale des accidents du travail dans ce secteur, avec 53 % des accidents.

Question 2.3. Proposer deux exemples de tâches du secteur professionnel d'Hugo illustrant le risque identifié dans le document 4.

Le risque à illustrer est la manutention manuelle, c'est-à-dire le fait de soulever, porter ou déplacer une charge sans moyen mécanique. Les tâches doivent être plausibles dans un restaurant et comporter une manipulation effective de charges. Deux exemples répondant à cette définition sont :

1. porter des caisses de denrées de la réserve à la cuisine ;
2. soulever et déplacer une marmite remplie sur un poste de travail.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Porter des caisses de denrées de la réserve à la cuisine ; soulever et déplacer une marmite remplie.

Question 2.4. Relier chaque critère proposé à l'accident du travail ou à la maladie professionnelle.

L'accident du travail est caractérisé par un événement soudain survenu dans le cadre du travail. La maladie professionnelle est reconnue selon les critères prévus par les tableaux de la Sécurité sociale. Les éléments à relier sont :

Accident du travail	Maladie professionnelle
Action soudaine et violente	Maladie ou symptômes identifiés dans un tableau
Survenu sur le lieu et pendant le temps de travail	Délais de prise en charge et temps d'exposition respectés
Accident survenu au cours du trajet pour se rendre au travail	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accident du travail : événement soudain, survenu au travail ou pendant le trajet protégé. Maladie professionnelle : critères des tableaux, délais de prise en charge et durée d'exposition.

Question 2.5. Cocher la proposition juste concernant l'article L4121-1 du Code du travail, à partir des propositions données.

L'article L4121-1 est présenté dans le document 5, au chapitre consacré aux obligations de l'employeur. Il prévoit que celui-ci prenne les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs, notamment par la prévention, l'information et la formation. Il ne porte ni sur le conseil des

prud'hommes ni sur les sanctions disciplinaires. La proposition correcte est donc celle qui reprend l'obligation de santé et de sécurité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cocher la proposition indiquant que l'article L4121-1 impose à l'employeur d'assurer la santé et la sécurité des salariés.

Question 2.6. Nommer un texte de référence de la législation du travail correspondant à chacune des propositions : les accords adaptés aux spécificités de chaque profession, puis les règles d'hygiène, de sécurité et de discipline propres à l'entreprise.

Les deux propositions désignent des textes de référence différents. Les accords adaptés aux particularités d'une profession sont conclus au niveau de la branche et figurent dans la convention collective. Les règles propres à l'entreprise concernant notamment l'hygiène, la sécurité et la discipline sont fixées dans le règlement intérieur. Il faut donc associer chaque proposition au texte correspondant, sans les confondre avec les dispositions générales du Code du travail.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accords adaptés aux spécificités d'une profession : convention collective. Règles d'hygiène, de sécurité et de discipline de l'entreprise : règlement intérieur.

Question 2.7. À l'aide du document mentionné dans la question, proposer un moyen de prévention individuelle et un moyen de prévention collective pour éviter ou limiter les risques d'accident par glissade.

La brochure de prévention présentée dans le document 6 propose une protection portée par chaque salarié et une mesure qui agit sur le sol. Les chaussures antidérapantes de type SRC constituent une protection individuelle : le personnel de cuisine les porte pour limiter les glissades. La pose d'un revêtement de sol antidérapant adapté aux exigences d'hygiène et de sécurité est une mesure collective, car elle réduit le risque pour l'ensemble des personnes qui circulent dans la cuisine.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protection individuelle : chaussures antidérapantes de type SRC. Prévention collective : revêtement de sol antidérapant adapté à la cuisine.

Question 2.8. Indiquer une mission du CHSCT.

Le CHSCT avait notamment pour mission de contribuer à la protection de la santé et de la sécurité des salariés et à l'amélioration des conditions de travail. Il pouvait analyser les risques professionnels de l'entreprise, comme les glissades en cuisine, puis proposer des actions de prévention. La page précise que le CSE remplace le CHSCT depuis le 1er janvier 2020 ; la réponse porte ici sur la mission de l'instance nommée dans la question.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le CHSCT contribue à la prévention des risques professionnels et à l'amélioration des conditions de santé, de sécurité et de travail.

Question 2.9. Un collègue est conscient, allongé au sol et se plaint de douleurs au dos. Nommer la première action que réalisera le sauveteur secouriste du travail (SST).

Le SST commence par protéger : il repère les dangers et sécurise les lieux, sans s'exposer lui-même ni exposer d'autres personnes. Il évite ainsi un suraccident. Une fois la situation sécurisée, il poursuit la conduite à tenir en examinant la victime, puis en faisant alerter ou en alertant les secours et en apportant les gestes adaptés. La douleur dorsale impose de ne pas déplacer le collègue.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Première action : protéger la victime et les personnes présentes en sécurisant les lieux et en évitant tout suraccident.

Question 2.10. Préciser le geste de secours que le SST doit appliquer dans le cas décrit.

Après une chute, une douleur au dos peut signaler une atteinte de la colonne vertébrale. Le SST ne relève ni ne déplace la victime, sauf danger immédiat. Il lui demande de rester immobile dans la position où elle se trouve, la rassure et surveille son état. Il fait alerter les secours et suit leurs consignes jusqu'à leur arrivée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Ne pas déplacer la victime ; lui demander de rester immobile, la rassurer et surveiller son état en attendant les secours.

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

Le message doit donner aux secours les informations nécessaires pour localiser l'intervention et adapter leur réponse. Le SST transmet clairement l'adresse précise, la nature de l'accident, le nombre de victimes et leur état. Il peut aussi signaler les dangers persistants et les gestes déjà réalisés. Il reste en communication et ne raccroche que lorsque son interlocuteur le lui demande.

- Adresse précise du lieu de l'accident
- Nature de l'accident
- Nombre de victimes
- État des victimes

✓ RÉPONSE À RETENIR

Indiquer l’adresse précise, la nature de l’accident, le nombre de victimes et leur état aux secours.

Question 2.12. Indiquer deux actions complémentaires du SST.

En complément de son intervention auprès de la victime, le SST contribue à la prévention dans l’entreprise. Il informe l’employeur ou le responsable de la situation dangereuse constatée et participe à la recherche de mesures pour éviter qu’elle se reproduise. Ces actions complètent les gestes de secours et permettent de réduire les risques pour les autres salariés.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Informer l’employeur ou le responsable de la situation dangereuse ; participer à la recherche et à la mise en place d’actions de prévention.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2020)

Bilan de l'épreuve : Le CAP Prévention, santé, environnement de la session 2020, sujet PO 2006-CAP PSE, dure 1 h 00 et a un coefficient 1. Notée sur 20 points, l'épreuve comprend deux parties de 10 points. À travers le parcours d'Hugo en restauration, elle évalue l'alimentation, la VAE, le budget, le droit du travail, l'analyse des risques professionnels, la prévention des glissades et les gestes de secours.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le pain de seigle et de froment contient plus de fibres et moins de sucres et de lipides que le pain de mie indiqué dans le tableau.
- La VAE requiert au moins un an d'expérience en lien direct avec la certification visée, qui doit être inscrite au RNCP.
- Le PAD met en relation le danger, l'opérateur exposé, la situation dangereuse, l'événement déclencheur et les dommages.
- L'employeur protège la santé et la sécurité des travailleurs par la prévention, l'information, la formation et des moyens adaptés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour comparer les pains, exploiter les valeurs pour 100 g et distinguer fibres, sucres, lipides, protides et glucides.
- Dans le budget, classer chaque élément dans la bonne catégorie puis comparer les revenus et les dépenses.
- Dans le PAD, distinguer le danger, la situation dangereuse et l'événement déclencheur avant d'indiquer les dommages.
- Pour la glissade, distinguer la protection individuelle de la prévention collective et justifier les mesures par le risque.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment comparer les apports nutritionnels des pains dans le tableau ?

Comparez les valeurs pour 100 g dans les colonnes du tableau. Le pain de seigle et de froment contient davantage de fibres et moins de sucres et de lipides que le pain de mie courant, tandis que ses teneurs en glucides et protides sont proches.

Q : Quelles sont les deux conditions de VAE demandées dans le sujet ?

Le document demande au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée, et une certification inscrite au RNCP. Il précise que l'âge, la nationalité, le statut et le niveau de formation ne sont pas des conditions restrictives.

Q : Comment répartir son temps pour cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure et comprend deux parties notées chacune sur 10 points. Répartissez le temps entre les parties, avancez sans vous attarder sur une question et gardez quelques minutes pour vérifier les réponses et les cases cochées.

Q : Que faut-il distinguer dans les réponses sur les accidents et les secours ?

Pour l'analyse du risque, séparez les éléments du PAD et identifiez ce qui déclenche l'accident. Pour les secours, répondez selon la situation décrite et donnez quatre éléments du message d'alerte, puis deux actions complémentaires du SST.

Sujet officiel associé (PDF) : https://cappsr.fr/assets/annales/cap-psr/Prévention-santé-environnement/2020/CAP PSR - Prévention-santé-environnement - Session 2020 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Production et Service en Restaurations : 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.