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

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Epreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat (le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
Né(e) le :	

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP

PRÉVENTION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT

SESSION 2020

SUJET

DURÉE : 1 H 00 COEFFICIENT : 1

Les candidats répondent directement sur le sujet.

L'utilisation de la calculatrice n'est pas autorisée.

Ce sujet comporte 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

	Barème	Notation
Partie 1	/ 10 points	
Partie 2	/ 10 points	
Total	20 points	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 (10 points)

Situation 1

Hugo a obtenu un CAP Cuisine. Il a signé un CDD de 2 mois en tant qu'agent de cuisine dans une société de restauration commerciale. Ce nouveau lieu de travail est plus éloigné que le lycée qu'il fréquentait l'an dernier. Il doit se lever plus tôt. Le matin au réveil, il n'a plus le temps ni l'envie de prendre un petit déjeuner. Il emporte des barres de chocolat et des biscuits qu'il mange sur le trajet.

Le temps de pause déjeuner trop court ne lui permet pas de s'alimenter correctement. Alors, il modifie son comportement alimentaire : il se prépare un sandwich pain de mie mayonnaise / crudités et il prend un soda sucré au distributeur automatique de la salle de pause.

En rentrant le soir, trop fatigué pour se préparer un repas complet, il grignote des chips et des gâteaux et consomme des sodas sucrés devant l'ordinateur. En se pesant, il constate qu'il a pris quelques kilos.

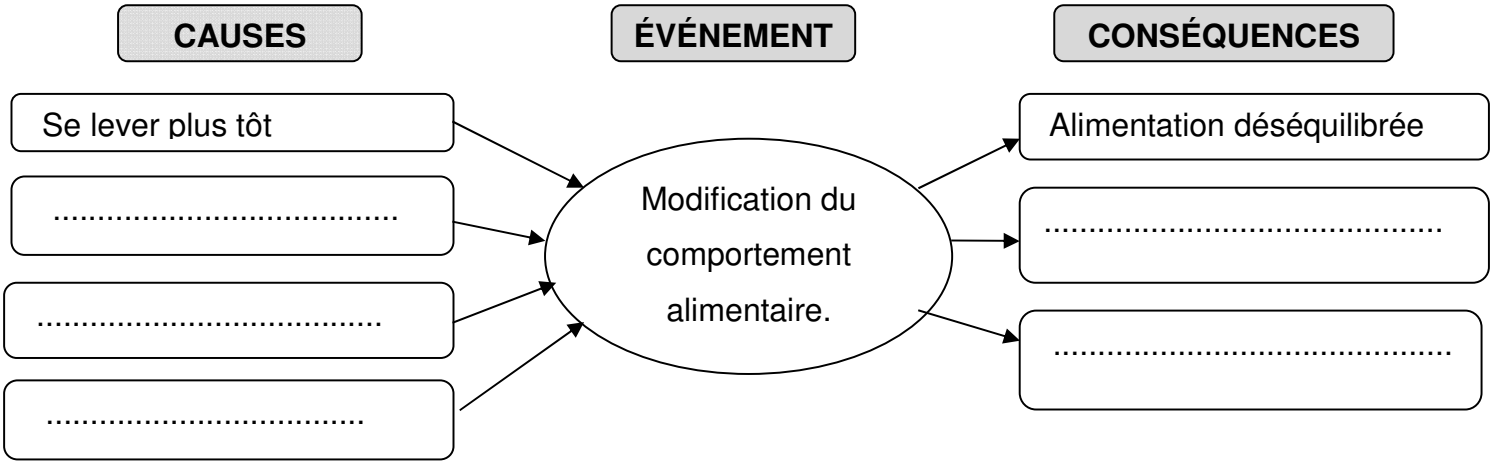
1.1 Formuler le problème posé dans la situation 1.

……

……

1.2 Mettre en relation les éléments de la situation 1 en complétant le schéma « cause-conséquences » à l'aide des propositions suivantes.

- Prise de poids
- Nouveau travail
- Alimentation déséquilibrée
- Fatigue
- Éloignement
- Temps de pause trop court



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Hugo est interpellé par une affiche de prévention dans la salle de pause (document 1).
Il se rend compte que ses nouvelles habitudes alimentaires ne sont pas correctes et qu'il doit les modifier.

<u>Document 1</u> - **Affiche de prévention en alimentation**



Source : INPES

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 À l'aide du document 1 identifier, dans la situation 1, trois erreurs alimentaires de la journée d'Hugo et les lister.

……

……

……

……

……

……

Les nutritionnistes vantent les bienfaits du pain complet ou de seigle par rapport au pain blanc ou pain de mie.
Le tableau ci-dessous récapitule leurs teneurs en nutriments.

Document 2 - Apports Nutritionnels moyens pour 100 g d'aliments

	Glucides en g	Lipides en g	Protides en g	Sucres en g	Fibres en g
Pain de mie courant (100g)	**49,2**	**4,7**	**8,2**	**5,39**	**2,96**
Pain complet (100g)	**50,6**	**1,75**	**9,04**	**1,72**	**5,6**
Pain de seigle et de Froment (100g)	**49,8**	**2,16**	**8,15**	**1,8**	**5,93**

Source : www.afssa.fr/TableCIQUAL

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.

……

……

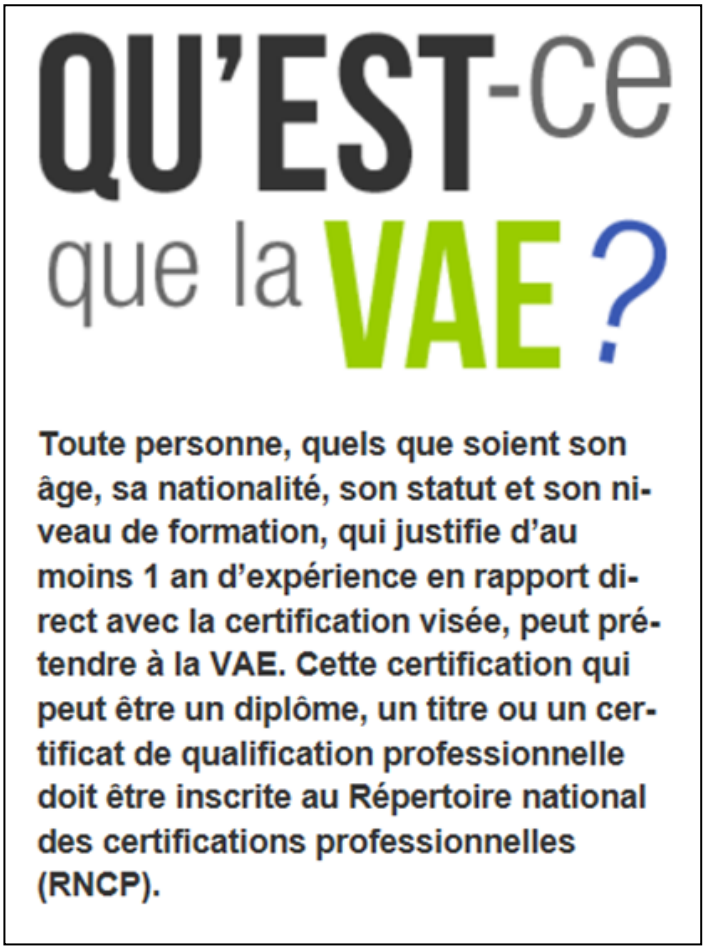
……

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Hugo s'intéresse à la validation des acquis de l'expérience (VAE). La VAE est un dispositif qui permet à un salarié d'obtenir une certification en faisant valoir ses acquis et son expérience professionnelle.

Document 3 - Qu'est-ce que la VAE ?



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

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

……

……

……

……

Hugo souhaite s'équiper d'un nouvel ordinateur. Il fait le bilan de ses recettes et de ses dépenses pour le mois en cours.

1.7 Classer dans le tableau ci-dessous, les éléments du budget suivants :

- Salaire
- Loyer et charges
- Électricité
- Forfait téléphone
- Alimentation
- Achat d'une paire de chaussures

Revenu(s)	Charge(s) fixe(s)	Dépenses(s) courante(s)	Dépense(s) exceptionnelle(s)
Total : 1 250 Euros	Total : 1 120 Euros		

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.

1.9 Citer un intérêt du CDI.

……..

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

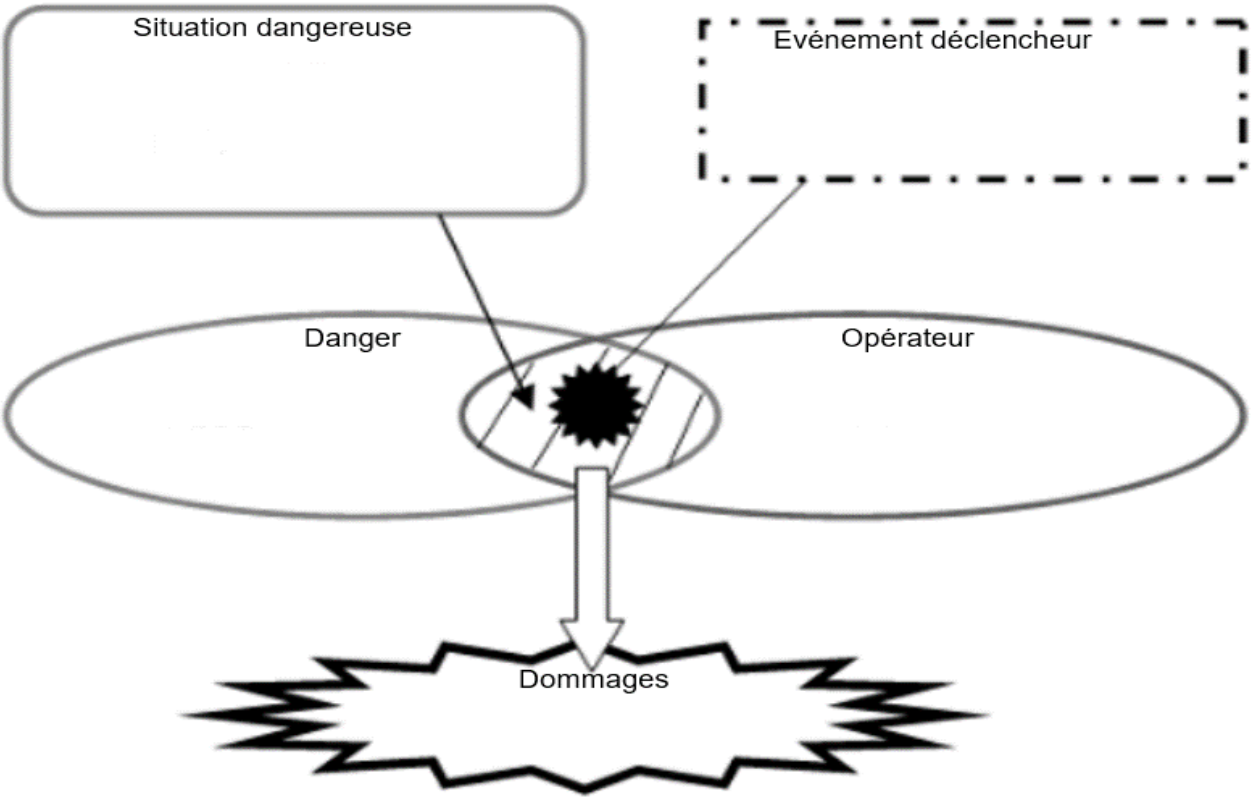
Éléments obligatoires mentionnés dans un contrat de travail	
Le poste occupé	
Le montant des indemnités de congés payés	
Le salaire mensuel brut	
La durée hebdomadaire du travail	
Les règles de sécurité à appliquer et les sanctions disciplinaires	
La convention collective applicable	
Les signatures de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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 (10 points)

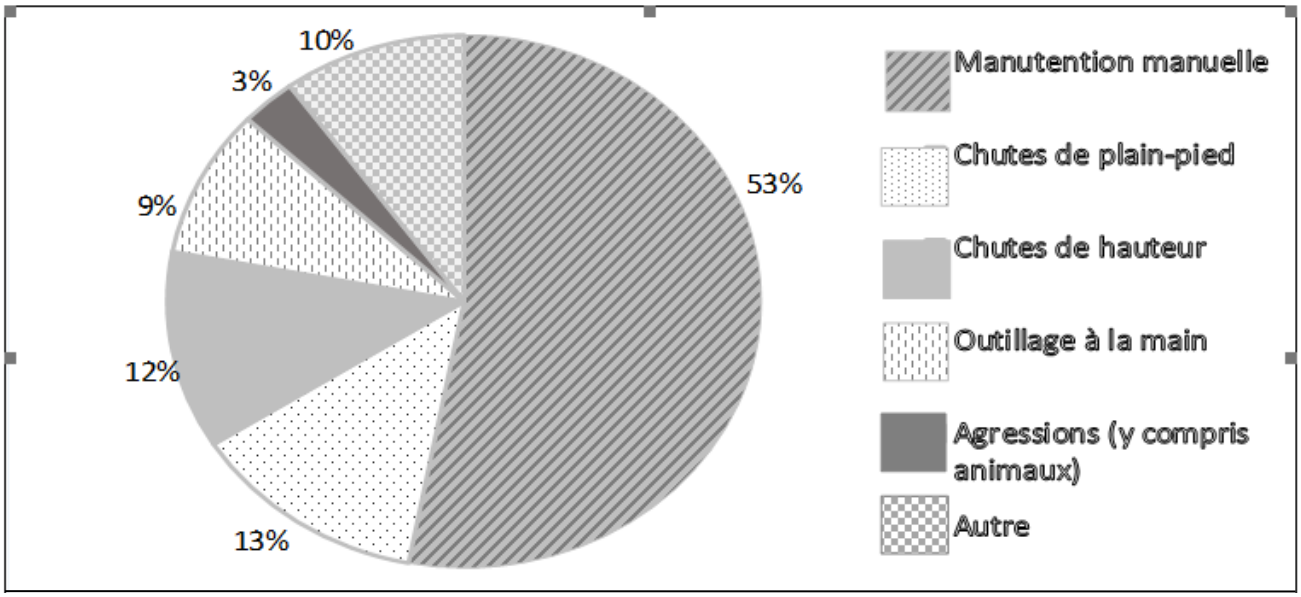
Situation 2
Hugo, travaille dans le restaurant « La carte rouge ». Le sol de la cuisine est mouillé car il vient d'être nettoyé avec la centrale de nettoyage (jet d'eau) et n'a pas encore été raclé. Hugo circule sur le sol mouillé pour terminer la remise en état de la cuisine et glisse.

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) ci-dessous.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

<u>Document 4 -</u> Répartition des accidents du travail dans le secteur « services, commerces, industries de l'alimentation » suivant le risque à l'origine de l'accident (2016).



source : www.risquesprofessionnels.ameli.fr

2.2 Dans le document 4, identifier la cause principale d'accident du travail.

……..

……

2.3 Proposer deux exemples de tâche dans le secteur professionnel d'Hugo illustrant ce risque.

……..

……

……..

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Associer, en reliant, les critères relatifs à l'accident du travail ou à la maladie professionnelle.

	● Une action soudaine et violente.
	● Les symptômes ou les maladies sont identifiés dans un tableau de la sécurité sociale.
Accident du travail ●	
	● Les délais de prise en charge et les temps d'exposition sont respectés.
Maladie professionnelle ●	
	● Survenu sur le lieu et pendant le temps de travail.
	● Les accidents qui surviennent au cours du trajet pour se rendre au travail en font partie

Afin de protéger les salariés, il existe une législation commune à toutes les entreprises. Elle présente les droits et devoirs des employeurs et des employés. Ces textes de lois sont regroupés dans le Code du travail.

<u>Document 5</u> - Extrait du code du travail

- Partie législative nouvelle
  - QUATRIÈME PARTIE : SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL
    - LIVRE Ier : DISPOSITIONS GÉNÉRALES
      - TITRE II : PRINCIPES GÉNÉRAUX DE PRÉVENTION

Chapitre Ier : Obligations de l'employeur.

Article L4121-1

L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs. Ces mesures comprennent :

1° Des actions de prévention des risques professionnels ;

2° Des actions d'information et de formation ;

3° La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour [...] tendre à l'amélioration des situations existantes.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Identifier en cochant la proposition juste parmi les suivantes.

- ❒ L'article L4121-1 présente le rôle du conseil des Prud'hommes.
- ❒ L'article L4121-1 impose à tout employeur d'assurer la santé et la sécurité des salariés.
- ❒ L'article L4121-1 énonce les sanctions possibles au sein d'une entreprise.

2.6 Nommer un autre texte de référence de la législation du travail qui correspond à chaque proposition.

- Accords qui permettent de s'adapter aux spécificités de chaque profession.

……..

- Règles exclusivement relatives à l'hygiène, la sécurité et la discipline à l'intérieur de l'entreprise.

……

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Suite aux réunions du Comité social et économique (CSE)*, un affichage est mis en place au sein de l'entreprise.

** Depuis le 1er janvier 2020, le comité social et économique remplace les représentants élus du personnel dans l'entreprise. Il fusionne l'ensemble des instances représentatives du personnel, délégués du personnel (DP), comité d'entreprise (CE) et comité d'hygiène, de sécurité et des conditions de travail (CHSCT).*

Document 6 - Brochure de prévention des risques de chutes en cuisine



SOLUTION N° 1

FOURNISSEZ DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES AU PERSONNEL DE CUISINE

En cuisine, tout le monde porte des chaussures antidérapantes de type SRC.

POURQUOI PORTER DES CHAUSSURES ANTIDÉRAPANTES ?

Chaque année, dans la restauration traditionnelle, 3 400 accidents du travail sont dus à des glissades ou à des trébuchements en cuisine. Ces accidents génèrent plus de 200 000 journées de travail perdues. Un moyen simple de prévenir ces chutes est de porter des chaussures adaptées au travail en cuisine.

POUR ALLER PLUS LOIN

À l'occasion des prochains travaux dans votre cuisine, faites poser par un spécialiste un revêtement de sol (carrelage ou résine) antidérapant, répondant aux exigences d'hygiène et de sécurité. Vous trouverez une liste de revêtements adaptés et des conseils sur www.agrobat.fr

Découvrez d'autres bonnes pratiques de prévention sur www.inrs.fr/restauration

Source : www.inrs.fr/2018brochure ED6211

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.7 À l'aide du document 4, proposer un moyen de prévention individuelle et un moyen de prévention collective pour éviter ou limiter les risques d'accident par glissade.

Protection individuelle : .....

.....

Prévention collective : .....

.....

2.8 Indiquer une mission du CHSCT.

……

……

Un collègue d'Hugo est retrouvé allongé par terre dans la réserve. Il est conscient et se plaint de douleurs au dos. Un sauveteur secouriste du travail (SST) intervient rapidement pour pratiquer les gestes de secours.

2.9 Nommer la première action que réalisera le SST.

……

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

……

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

……

……

……

……

2.12 Indiquer deux actions complémentaires du SST.

……

……

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.