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 PSR

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - EP1 Production alimentaire

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-PSR-EP1** • Durée : **30 minutes** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Réception, traçabilité et stockage (4 questions) **Page 3**

2. Calcul des quantités et préparation (4 questions) **Page 5**

3. Hygiène, cuisson et prévention des risques (4 questions) **Page 8**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

Sujet officiel (PDF) : https://cappsr.fr/assets/annales/cap-psr/Production alimentaire/2026/CAP PSR - Production alimentaire - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Réception, traçabilité et stockage

À la cuisine centrale Les Jardins du Canal, le candidat contrôle les produits destinés à une salade de lentilles et à un gratin de pâtes. À partir du relevé de réception et du DT 1, il évalue leur conformité, détermine les décisions de réception et les lieux de stockage, puis distingue DLC et DDM.

Contrôles à la réception

Question 1.1. À partir du DT 1, indiquez quatre contrôles distincts à effectuer à la réception pour vérifier la conformité d'un produit alimentaire.

À la réception, comparer la livraison à la commande et vérifier les éléments pouvant révéler une non-conformité. Quatre contrôles distincts sont à effectuer :

- l'identification du produit et la quantité livrée ;
- l'intégrité et la propreté de l'emballage, ainsi que l'absence de fuite ou de gonflement ;
- la lisibilité et la compatibilité de la DLC ou de la DDM avec l'utilisation prévue ;
- l'aspect du produit et, s'il est réfrigéré, sa température.

En cas d'anomalie, isoler le produit, prévenir le responsable et consigner l'écart selon la procédure du site.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler l'identification et la quantité, l'emballage et l'aspect, la date, puis la température des produits réfrigérés.

Produit non conforme

Question 1.2. Identifiez le produit qui doit être écarté de la production. Justifiez votre choix avec deux éléments du relevé de réception et précisez la conduite à tenir.

Le produit à écarter est le jambon cuit sous vide. Deux indices concordent : sa température mesurée est de +6 °C, au-dessus de la limite de stockage réfrigéré du site (+4 °C), et son sachet est gonflé, signe d'un conditionnement altéré. Ne pas l'utiliser dans le gratin. L'isoler des produits conformes, signaler l'anomalie au responsable et la consigner selon la procédure de l'établissement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jambon cuit sous vide : +6 °C et sachet gonflé. L'isoler, ne pas l'utiliser, prévenir le responsable et consigner l'anomalie.

Décision de réception et stockage

Question 1.3. Complétez le DR 1 en indiquant, pour chacun des trois produits du relevé, la décision de réception et le lieu de stockage adapté selon le DT 1.

Produit	Décision de réception	Lieu de stockage
Jambon cuit sous vide	Écarter, isoler et signaler : température de +6 °C et sachet gonflé	À maintenir isolé selon la procédure du site, sans le ranger avec les produits conformes
Crème UHT	Accepter : emballage intact et carton sec, DDM indiquée	Local propre, sec et ventilé ; conserver selon les consignes du produit après ouverture
Lentilles sèches	Accepter : sac fermé et sec, DDM indiquée	Local propre, sec et ventilé, à l'abri des nuisibles et du sol

Pour les produits acceptés, appliquer la rotation des stocks en utilisant d'abord celui dont la date est la plus proche. Le jambon non conforme reste isolé et son anomalie est signalée au responsable.

DR 1 complété : décision et stockage

Produit	Décision de réception	Lieu de stockage
Jambon cuit sous vide	Isoler, écarter	Isolé
Crème UHT	Accepter	Local sec
Lentilles sèches	Accepter	Local sec

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Jambon : isolé et écarté. Crème UHT et lentilles : acceptées et rangées dans un local propre, sec et ventilé.

Dates de conservation

Question 1.4. Expliquez la différence entre une DLC et une DDM, puis indiquez laquelle figure sur le jambon.

La DLC est une limite de consommation pour les denrées concernées. La DDM indique jusqu'à quelle date le produit conserve ses qualités spécifiques dans les conditions prévues ; elle ne correspond pas à une limite de consommation. Le relevé de réception indique une DLC au 18/06/2026 pour le jambon. Cette date est à vérifier à la réception et à respecter pour la consommation du produit.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le jambon porte une DLC : 18/06/2026. La DLC est une limite de consommation ; la DDM concerne le maintien des qualités spécifiques.

2. Calcul des quantités et préparation

La cuisine doit préparer huit portions de salade de lentilles aux légumes et de gratin de pâtes au jambon à partir de fiches techniques prévues pour quatre portions. Le candidat adapte les quantités, calcule la masse brute des carottes selon leur rendement et cite des opérations préliminaires adaptées.

Proportionnalité

Question 2.1. Calculez, en présentant vos calculs, les quantités nécessaires pour huit portions de lentilles sèches, de vinaigrette, de pâtes sèches, de jambon et de crème.

La fiche de référence donne les quantités pour 4 portions. Pour 8 portions, le coefficient de proportionnalité est 8 ÷ 4 = 2 : chaque quantité ci-dessous est donc multipliée par 2. Les ingrédients demandés ont un rendement indiqué de 100 %, leur masse à prévoir ne nécessite donc pas de correction supplémentaire.

Ingrédient	Calcul	Quantité pour 8 portions
Lentilles sèches	240 × 2	480 g
Vinaigrette	80 × 2	160 g
Pâtes sèches	280 × 2	560 g
Jambon cuit	160 × 2	320 g
Crème UHT	200 × 2	400 g

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lentilles : 480 g ; vinaigrette : 160 g ; pâtes : 560 g ; jambon : 320 g ; crème : 400 g.

Rendement des carottes

Question 2.2. Calculez la masse brute de carottes à prévoir pour obtenir 320 g de carottes épluchées, avec un rendement de 80 %. Donnez la formule, le calcul et le résultat en grammes.

Le rendement de 80 % signifie que la masse nette correspond à 0,80 fois la masse brute. D'après la formule du DT 2, masse brute = masse nette ÷ rendement. Pour obtenir 320 g de carottes épluchées, on calcule donc 320 ÷ 0,80 = 400 g. Il faut prévoir cette masse brute avant épluchage ; la différence de 80 g correspond aux pertes de préparation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse brute de carottes à prévoir : 400 g.

Document réponse DR 2

Question 2.3. Complétez le DR 2 avec les quantités à préparer pour huit portions. Indiquez la masse brute des carottes et les quantités adaptées des autres ingrédients, en grammes.

Les quantités des fiches prévues pour 4 portions sont doublées pour obtenir celles de 8 portions. Pour les carottes, les 320 g nets requis sont ensuite convertis en masse brute avec le rendement de 80 %.

Préparation	Ingrédient	Quantité pour 8 portions
Salade de lentilles	Lentilles sèches	480 g
Salade de lentilles	Carottes, masse brute	400 g
Salade de lentilles	Vinaigrette	160 g
Gratin de pâtes	Pâtes sèches	560 g
Gratin de pâtes	Jambon cuit	320 g
Gratin de pâtes	Crème UHT	400 g

Reporter ces six quantités, en grammes, dans la colonne prévue du DR 2.

DR 2 complété : quantités pour huit portions

Préparation	Ingrédient	Quantité nécessaire pour 8 portions
Salade de lentilles	Lentilles sèches	480 g
Salade de lentilles	Carottes, masse brute	400 g
Salade de lentilles	Vinaigrette	160 g
Gratin de pâtes	Pâtes sèches	560 g
Gratin de pâtes	Jambon cuit	320 g
Gratin de pâtes	Crème UHT	400 g

Toutes les quantités sont à exprimer en grammes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lentilles : 480 g ; carottes brutes : 400 g ; vinaigrette : 160 g ; pâtes : 560 g ; jambon : 320 g ; crème : 400 g.

Opérations préliminaires

Question 2.4. Citez deux opérations préliminaires à réaliser sur les carottes avant leur incorporation dans la salade.

Avant l'incorporation dans la salade, les carottes doivent être lavées pour retirer les souillures, puis épluchées pour enlever les parties non utilisées. Ces deux opérations préliminaires préparent les légumes à la suite de la production. Utiliser un matériel propre et adapté, puis tailler les carottes selon la présentation prévue pour la salade.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Laver les carottes, puis les éplucher avant de les tailler pour la salade.

3. Hygiène, cuisson et prévention des risques

Le candidat organise la préparation d'un gratin en appliquant les consignes internes d'hygiène, de maîtrise de la cuisson et de sécurité. Il traite les risques liés au jambon non conforme, vérifie la température à cœur, décrit le nettoyage-désinfection et propose des mesures de prévention des brûlures et des contaminations croisées.

Jambon non conforme

Question 3.1. Le jambon a été mesuré à +6 °C et son sachet est gonflé. Indiquez deux risques associés à son utilisation et la mesure immédiate à prendre.

Les deux anomalies rendent le jambon non conforme : sa température de +6 °C dépasse la limite de conservation de +4 °C et son sachet gonflé indique une altération possible de l'emballage ou du produit. Son utilisation pourrait entraîner une contamination biologique et une intoxication alimentaire.

- Écarter et isoler immédiatement le jambon, sans l'utiliser.
- Signaler l'anomalie au responsable et la consigner selon la procédure de l'établissement.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Jambon à isoler et à écarter : risque de contamination biologique et d'intoxication. Signaler et consigner la non-conformité.

Contrôle de la cuisson

Question 3.2. Indiquez la température minimale à cœur exigée pour le gratin avant le service selon le DT 3, ainsi que le moyen de vérifier cette température.

Le gratin doit atteindre au moins +63 °C à cœur avant le service. Cette température minimale est la consigne interne de la cuisine pour cette préparation.

Pour la contrôler, utiliser une sonde propre et désinfectée. Introduire la sonde au cœur du gratin, puis lire la température mesurée. Si elle est inférieure à +63 °C, poursuivre la cuisson et vérifier de nouveau avant le service.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Température minimale : +63 °C à cœur, vérifiée avec une sonde propre et désinfectée.

Nettoyage et désinfection

Question 3.3. Proposez, dans l'ordre, quatre étapes permettant de nettoyer et désinfecter le plan de travail après la préparation des légumes. Tenez compte de l'étiquette du désinfectant.

Après la préparation des légumes, procéder dans cet ordre pour assurer l'efficacité du nettoyage-désinfection :

1. Retirer les déchets et les souillures visibles du plan.
2. Nettoyer le plan avec le produit prévu.
3. Appliquer le désinfectant en respectant la concentration et le temps de contact indiqués sur son étiquette.

4. Rincer selon les consignes figurant sur l’étiquette.

Ne pas réduire le temps de contact : il conditionne l’efficacité de la désinfection.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Retirer les souillures, nettoyer, désinfecter selon la concentration et le temps de contact de l’étiquette, puis rincer selon ses consignes.

Prévention des risques

Question 3.4. Citez une mesure de prévention contre les brûlures lors de la sortie du gratin du four et une mesure de prévention contre une contamination croisée pendant la préparation.

Pour prévenir les brûlures à la sortie du four, porter des maniques sèches et dégager le trajet avant de déplacer le gratin chaud. Des maniques humides peuvent transmettre rapidement la chaleur.

Pour limiter les contaminations croisées pendant la préparation, séparer les matériels et les opérations. Nettoyer le matériel entre deux opérations différentes avant de le réutiliser. Se laver également les mains après une opération salissante ou la manipulation de déchets, conformément aux consignes internes.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Brûlures : utiliser des maniques sèches et dégager le trajet. Contamination croisée : séparer les matériels et les nettoyer entre les opérations.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite d'EP1 du CAP Production et service en restaurations, session 2026, porte le code 26-CAP-PSR-EP1. D'une durée de 30 minutes et de coefficient 6, elle s'appuie sur la préparation d'une salade de lentilles et d'un gratin de pâtes. Elle évalue la réception et le stockage, les calculs de quantités et de rendement, l'hygiène, la cuisson et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Quantité cible = quantité de référence × nombre de portions cible / nombre de portions de référence.
- Masse brute à prévoir = masse nette recherchée / rendement exprimé sous forme décimale.
- Selon les consignes de cette cuisine, les produits réfrigérés se stockent entre 0 °C et +4 °C.
- Le gratin doit atteindre au moins +63 °C à cœur, mesurés avec une sonde propre et désinfectée.

Points de vigilance & attentes du jury

- Contrôler l'identification, la quantité, l'emballage, les dates, l'aspect et la température adaptée au produit.
- Isoler un produit non conforme, le signaler au responsable et consigner l'anomalie selon la procédure du site.
- Présenter les calculs de proportionnalité et de rendement, avec les masses exprimées en grammes.
- Respecter le nettoyage, la concentration et le temps de contact indiqués sur l'étiquette, puis les consignes de rinçage.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter les quantités d'une fiche de quatre portions à huit portions ?

Calculez le rapport entre le nombre de portions visé et celui de référence : 8 / 4 = 2. Multipliez chaque quantité de référence par 2 et conservez l'unité demandée. Pour les carottes, appliquez ensuite le calcul de rendement afin d'obtenir la masse brute.

Q : Comment calculer la masse brute de carottes avec un rendement de 80 % ?

Exprimez le rendement sous forme décimale, soit 0,80, puis divisez la masse nette recherchée par ce rendement. Pour obtenir 320 g nets, calculez 320 / 0,80. Le résultat, exprimé en grammes, correspond à la masse brute nécessaire.

Q : Combien de points vaut chaque partie et quelle est la durée de l'épreuve ?

L'épreuve dure 30 minutes et son coefficient est 6. La partie 1 vaut 7 points, la partie 2 vaut 7 points et la partie 3 vaut 6 points. Le total des trois parties est de 20 points.

Q : Quels critères techniques faut-il respecter pour la cuisson et la désinfection ?

Le gratin doit atteindre au moins +63 °C à cœur avant le service, vérifiés avec une sonde propre et désinfectée. Pour le plan de travail, suivez l'étiquette concernant la concentration et le temps de contact du désinfectant, puis respectez les consignes de rinçage.

Sujet officiel associé (PDF) : https://cappsr.fr/assets/annales/cap-psr/Production alimentaire/2026/CAP PSR - Production alimentaire - Session 2026 - 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.