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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS (RAPIDE, COLLECTIVE, CAFÉTÉRIA)

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : PRODUCTION ALIMENTAIRE, UNITÉ UP1, PARTIE ÉCRITE

Coefficient : 6 Durée : 30 minutes

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Réception, traçabilité et stockage (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Calcul des quantités et préparation (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Hygiène, cuisson et prévention des risques (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : CUISINE CENTRALE LES JARDINS DU CANAL, TOULOUSE (HAUTE-GARONNE)

Vous travaillez en production à la cuisine centrale Les Jardins du Canal. Pour le déjeuner, l'équipe prépare huit portions d'une salade de lentilles aux légumes et d'un gratin de pâtes au jambon. Vous devez analyser les informations de réception et de stockage, déterminer les quantités nécessaires à partir des fiches techniques, puis proposer des mesures adaptées à une situation d'hygiène et de sécurité.

Répondez à toutes les questions. Les documents techniques DT 1 à DT 3 contiennent les données nécessaires. Reportez les réponses demandées dans les documents réponses DR 1 et DR 2. Les températures et procédures indiquées dans le dossier sont les consignes applicables dans cette cuisine pour la situation étudiée.

PARTIE 1 : Réception, traçabilité et stockage (7 points)

Compétence C1 : Réceptionner et stocker les produits alimentaires

À la réception du matin, vous contrôlez les produits destinés aux deux préparations. Les relevés et les critères de contrôle figurent dans le DT 1. Pour les produits réfrigérés, la température est mesurée à cœur à l'aide d'une sonde propre et désinfectée.

Extrait du relevé de réception

Produit	Température mesurée	Date indiquée	État du conditionnement
Jambon cuit sous vide	+6 °C	DLC : 18/06/2026	Un sachet gonflé
Crème UHT	Ambiante, emballage intact	DDM : 30/09/2026	Carton sec
Lentilles sèches	Ambiante	DDM : 15/12/2026	Sac fermé et sec

Données relevées par l'équipe à l'arrivée de la livraison.

1.1 (2 points) À partir du DT 1, indiquez les contrôles à effectuer à la réception pour vérifier la conformité d'un produit alimentaire. Donnez quatre contrôles distincts.

1.2 (2 points) Identifiez le produit qui doit être écarté de la production. Justifiez votre réponse avec deux éléments du relevé et précisez la conduite à tenir.

1.3 (2 points) Complétez le DR 1 pour indiquer, pour chacun des trois produits, la décision de réception et le lieu de stockage adapté selon le DT 1.

1.4 (1 point) Expliquez la différence entre une DLC et une DDM, puis indiquez laquelle figure sur le jambon.

PARTIE 2 : Calcul des quantités et préparation (7 points)

Compétences C2 et C3 : Réaliser les opérations préliminaires, les préparations et les cuissons simples

La production prévue est de huit portions de chaque préparation. Les quantités de référence pour quatre portions sont indiquées dans le DT 2. Pour adapter une quantité, utilisez le coefficient de proportionnalité défini par la relation $Q_{cible} = Q_{référence} \times \frac{N_{cible}}{N_{référence}}$. Pour les légumes, tenez compte du rendement indiqué dans le document : $m_{brut} = \frac{m_{net}}{rendement}$.

Fiche technique de référence pour quatre portions

Préparation	Ingrédient	Quantité nette pour 4 portions	Rendement de préparation
Salade de lentilles	Lentilles sèches	240 g	100 %
Salade de lentilles	Carottes épluchées	160 g	80 %
Salade de lentilles	Vinaigrette	80 g	100 %
Gratin de pâtes	Pâtes sèches	280 g	100 %
Gratin de pâtes	Jambon cuit	160 g	100 %
Gratin de pâtes	Crème UHT	200 g	100 %

Quantités de référence et rendements indiqués par la cuisine.

2.1 (2 points) Calculez les quantités nécessaires pour huit portions de lentilles sèches, de vinaigrette, de pâtes sèches, de jambon et de crème. Présentez vos calculs.

2.2 (2 points) 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.

2.3 (2 points) 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.

2.4 (1 point) Citez deux opérations préliminaires à réaliser sur les carottes avant leur incorporation dans la salade.

PARTIE 3 : Hygiène, cuisson et prévention des risques (6 points)

Compétences C3 et C5 : Réaliser une préparation cuite et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité

Les consignes de maîtrise sanitaire et de prévention applicables à la situation sont regroupées dans le DT 3. Le gratin est préparé avec les ingrédients conformes à la réception. Vous devez organiser les opérations de façon à limiter les contaminations et les risques d'accident.

Consignes de maîtrise et de sécurité de la cuisine

Situation	Consigne de l'établissement
Stockage des produits réfrigérés	Maintenir à une température comprise entre 0 °C et +4 °C
Cuisson du gratin	Atteindre au moins +63 °C à cœur avant le service
Lavage des mains	Avant la prise de poste, après une opération salissante et après manipulation de déchets
Nettoyage-désinfection du plan de travail	Nettoyer, appliquer le désinfectant à la concentration et pendant le temps de contact indiqués sur son étiquette, puis respecter les consignes de rinçage
Manipulation d'un plat chaud	Utiliser des maniques sèches et dégager le trajet avant le déplacement

Extrait des consignes internes applicables à cette production.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1 point) 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.

3.3 (2 points) Proposez, dans l'ordre, quatre étapes permettant de nettoyer et désinfecter le plan de travail après la préparation des légumes. Votre réponse doit tenir compte de l'étiquette du désinfectant.

3.4 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RÉCEPTION, TRAÇABILITÉ ET STOCKAGE DES PRODUITS

La réception comprend le contrôle de la quantité, de l'identification du produit, de l'intégrité de l'emballage, des dates, de l'aspect et des températures lorsque le produit est soumis à une conservation réfrigérée. En cas de non-conformité, isoler le produit, le signaler au responsable et consigner l'anomalie selon la procédure de l'établissement. La DLC est une limite de consommation pour les denrées concernées. La DDM indique une date jusqu'à laquelle le produit conserve ses qualités spécifiques dans les conditions prévues ; elle ne se confond pas avec une DLC.

Consignes de stockage du site : produits réfrigérés entre 0 °C et +4 °C ; produits secs dans un local propre, sec et ventilé, à l'abri des nuisibles et du sol. Appliquer la rotation des stocks selon la date la plus proche à utiliser en premier.

Repères de contrôle à réception et de stockage

Point contrôlé	Éléments à vérifier	Action en cas d'anomalie
Identification et quantité	Désignation, quantité livrée et commande	Signaler l'écart et le consigner
Emballage et aspect	Intégrité, propreté, absence de fuite ou de gonflement	Isoler et signaler le produit
Date	DLC ou DDM lisible et compatible avec l'utilisation prévue	Refuser ou isoler selon la procédure du site
Température	Conformité à la consigne de conservation indiquée pour le produit	Isoler, mesurer ou faire confirmer et signaler
Rangement	Réfrigéré entre 0 °C et +4 °C ; sec en local propre et sec	Corriger le rangement et assurer la traçabilité

Procédure interne de la cuisine centrale.

DT 2 : FICHES TECHNIQUES DE PRODUCTION ET DONNÉES DE RENDEMENT

Les fiches techniques ci-dessous correspondent à quatre portions. Pour huit portions, multiplier les quantités par $\frac{8}{4} = 2$. Le rendement de préparation des carottes est de 80 % : la masse nette utilisable représente 80 % de la masse brute achetée. La quantité brute à prévoir se calcule par $m_{brut} = \frac{m_{net}}{0{,}80}$. Toutes les masses du présent sujet sont exprimées en grammes.

Fiches techniques pour quatre portions

Préparation	Ingrédient	Quantité pour 4 portions	Précision
Salade de lentilles	Lentilles sèches	240 g	Peser avant cuisson
Salade de lentilles	Carottes épluchées	160 g nets	Rendement de préparation : 80 %
Salade de lentilles	Vinaigrette	80 g	Prête à l'emploi
Gratin de pâtes	Pâtes sèches	280 g	Peser avant cuisson
Gratin de pâtes	Jambon cuit	160 g	Produit réfrigéré
Gratin de pâtes	Crème UHT	200 g	Produit ambiant avant ouverture

Les ingrédients du gratin sont utilisés seulement s'ils sont conformes à la réception.

DT 3 : HYGIÈNE, MAÎTRISE DE LA PRODUCTION ET PRÉVENTION

Pour la situation du sujet, appliquer les consignes internes suivantes : maintenir les produits réfrigérés entre 0 °C et +4 °C ; vérifier la température à cœur du gratin à l'aide d'une sonde propre et désinfectée et atteindre au moins +63 °C avant le service. Se laver les mains avant la prise de poste, après une opération salissante et après manipulation de déchets. Séparer les matériels et les opérations afin de limiter les contaminations croisées.

Pour le plan de travail, retirer les souillures, nettoyer avec le produit prévu, appliquer le désinfectant conformément à la concentration et au temps de contact inscrits sur son étiquette, puis respecter les consignes de rinçage. Pour un plat sortant du four, utiliser des maniques sèches et dégager le trajet avant de le déplacer.

Risques et mesures de prévention

Risque	Exemple dans la situation	Prévention attendue
Contamination biologique	Produit réfrigéré non conforme ou emballage altéré	Écarter le produit et respecter les consignes de stockage
Contamination croisée	Même matériel utilisé successivement pour des opérations différentes sans nettoyage	Séparer les matériels et nettoyer entre les opérations
Brûlure	Manipulation du plat chaud à la sortie du four	Maniques sèches, trajet dégagé et manipulation maîtrisée
Efficacité insuffisante de la désinfection	Temps de contact ou consigne d'emploi non respectés	Suivre l'étiquette du produit et la procédure de l'établissement

Consignes applicables à la production décrite dans le sujet.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir du relevé de réception et du DT 1. Pour chaque produit, indiquez la décision de réception et le lieu de stockage adapté.

Décision de réception et stockage

Produit	Décision de réception	Lieu de stockage
Jambon cuit sous vide	.....	.....
Crème UHT	.....	.....
Lentilles sèches	.....	.....

Compléter les cases marquées par des points.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Question 2.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez la colonne des quantités nécessaires pour huit portions. Pour les carottes, indiquez la masse brute à prévoir afin d'obtenir la masse nette requise.

Nomenclature de production pour huit portions

Préparation	Ingrédient	Quantité nécessaire pour 8 portions
Salade de lentilles	Lentilles sèches	.....
Salade de lentilles	Carottes, masse brute	.....
Salade de lentilles	Vinaigrette	.....
Gratin de pâtes	Pâtes sèches	.....
Gratin de pâtes	Jambon cuit	.....
Gratin de pâtes	Crème UHT	.....

Toutes les quantités sont à exprimer en grammes.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.