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

EP1 : Production alimentaire, mobilisation des sciences appliquées

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-PSR-EP1** • Durée : **4 h 30** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse fonctionnelle, hygiène et maîtrise des dangers** (3 questions) — **Page 3**
2. **Calcul des quantités, du coût matière et contrôle du refroidissement** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation du protocole de nettoyage-désinfection** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention des risques professionnels au poste de travail** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

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

1. Analyse fonctionnelle, hygiène et maîtrise des dangers

Une cuisine centrale prépare un déjeuner chaud pour 120 convives et organise les flux entre volaille crue et légumes prêts à l'emploi. Les tâches portent aussi sur l'identification des dangers et la maîtrise du maintien au chaud.

Organisation du travail

Question 1.1. À partir du DT 1, indiquer un cheminement de travail permettant de limiter les croisements entre la volaille crue et les légumes prêts à l'emploi. Justifier la réponse en citant deux mesures d'organisation ou d'hygiène.

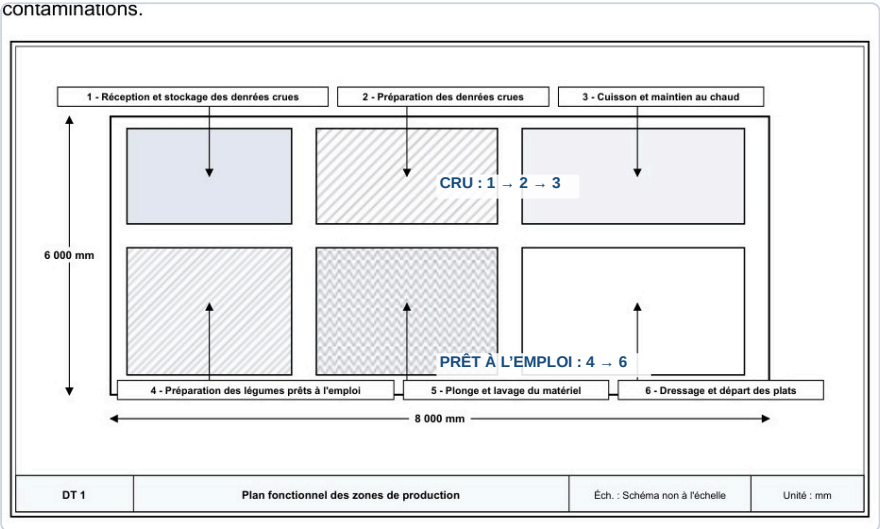
La volaille suit le trajet réception et stockage (zone 1), préparation crue (zone 2), cuisson (zone 3), puis dressage (zone 6). Les légumes prêts à l'emploi passent de la zone 4 à la zone 6, sans traverser la zone de préparation crue.

1. Traiter les denrées crues avant les légumes prêts à l'emploi, ou à des moments distincts.
2. Utiliser du matériel dédié ou le nettoyer et le désinfecter avant tout changement de denrée, puis se laver les mains.

Ces mesures limitent les croisements et les contaminations.

Cheminements séparés des denrées

contaminations.



✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : 1 → 2 → 3 → 6. Légumes prêts à l'emploi : 4 → 6. Séparer les flux et le matériel, ou le nettoyer-désinfecter entre usages.

Identification des dangers

Question 1.2. Pour les trois situations du tableau concernant la réception, la préparation et le maintien au chaud, préciser le type de danger principal associé : biologique, chimique ou physique. Pour la planche utilisée successivement pour le poulet cru et les légumes prêts à l'emploi, préciser le mécanisme de contamination.

Situation	Danger principal	Justification
Carton de volaille posé au sol	Biologique	Les souillures peuvent contaminer l'emballage, puis les mains ou les surfaces.
Planche utilisée pour le poulet cru et les légumes prêts à l'emploi	Biologique	Des micro-organismes peuvent être transférés par la planche souillée.
Maintien au chaud à 60 °C	Biologique	Le seuil de maîtrise de la température n'est pas atteint.

Pour la planche, il s'agit d'une contamination croisée : des micro-organismes passent du poulet cru aux légumes prêts à l'emploi par l'intermédiaire du matériel.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Réception : biologique. Planche : biologique, par contamination croisée via le matériel. Maintien à 60 °C : biologique, car le seuil de 63 °C n'est pas atteint.

Maintien au chaud et traçabilité

Question 1.3. Le plat est mesuré à 60 °C pendant le maintien au chaud. Indiquer si cette valeur satisfait le seuil du DT 2, proposer une action corrective immédiate et préciser l'information à consigner pour assurer la traçabilité.

Le DT 2 fixe le maintien au chaud à au moins 63 °C : 60 °C est donc une valeur non conforme. Remettre immédiatement le plat en chauffe selon la procédure de l'établissement, puis vérifier à nouveau la température à cœur avec une sonde propre et désinfectée.

- Consigner la date et l'heure du contrôle initial.
- Noter la température mesurée, l'action corrective et le résultat du contrôle après correction.

Si la température exigée ne peut pas être rétablie, prévenir le responsable et appliquer la conduite prévue pour le lot.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> 60 °C : non conforme. Réchauffer selon la procédure, vérifier de nouveau et tracer la mesure, l'heure, l'action corrective et le résultat.

2. Calcul des quantités, du coût matière et contrôle du refroidissement

La production prévoit 120 portions de volaille et de riz, avec des rendements et un prix d'achat définis. Un suivi de refroidissement rapide demande également d'interpréter des températures et des horaires au regard du repère fourni.

Calcul des quantités

Question 2.1. Calculer la masse totale de viande cuite nécessaire pour 120 portions, puis la masse de volaille à acheter en tenant compte des rendements de cuisson et de parage. Présenter les calculs en kilogrammes et arrondir la masse à acheter au centième de kilogramme.

Pour 120 portions, la masse de viande cuite vaut $120 \times 130 = 15\,600$ g, soit 15,6 kg. Les rendements se multiplient : $0,80 \times 0,95 = 0,76$. La masse à acheter est donc $15,6 \div 0,76 = 20,526...$ kg. L'arrondi demandé au centième donne 20,53 kg. La quantité achetée dépasse la masse servie, car les pertes interviennent au parage et à la cuisson.

DR 2 complété : masses de volaille

Calcul demandé	Calcul	Résultat
Masse totale de viande cuite nécessaire	.....	15,6 kg
Masse de volaille à acheter, parage et cuisson compris	.....	20,53 kg
Coût d'achat de la volaille	.....	.....
Masse totale de riz sec	.....	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Viande cuite nécessaire : 15,6 kg. Volaille à acheter : 20,53 kg.

Coût matière et riz

Question 2.2. Calculer le coût d'achat de la volaille correspondant à la masse obtenue à la question 2.1. Calculer également la masse totale de riz sec nécessaire. Présenter les résultats avec les unités adaptées.

Le coût demandé s'appuie sur la masse d'achat arrondie obtenue en 2.1 : $20,53 \times 8,40 = 172,452$ €, soit 172,45 € au centime. Pour le riz, multiplier 120 portions par 75 g donne $9\,000$ g. La conversion en kilogrammes donne $9\,000 \div 1\,000 = 9$ kg de riz sec. Les deux calculs utilisent les quantités et le prix indiqués dans le cahier des charges.

DR 2 complété : coût et masse de riz

Calcul demandé	Calcul	Résultat
Masse totale de viande cuite nécessaire	.....	.....
Masse de volaille à acheter, parage et cuisson compris	.....	.....
Coût d'achat de la volaille	.....	172,45 €
Masse totale de riz sec	.....	9 kg

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coût d'achat de la volaille : 172,45 €. Masse de riz sec : 9 kg.

Refroidissement rapide

Question 2.3. Le refroidissement commence à 11 h 30 et la température à cœur est de 11 °C à 13 h 20. À partir du repère indiqué dans le tableau, dire si l'objectif est atteint à l'heure de la mesure. Calculer le temps restant avant l'échéance de 13 h 30 et indiquer la conduite à tenir si la température atteint encore 10 °C avant cette échéance.

Le repère impose d'atteindre 10 °C en moins de deux heures après le début du refroidissement. À 13 h 20, le lot est encore à 11 °C : l'objectif n'est pas atteint. L'échéance est 13 h 30, soit 10 minutes plus tard. Poursuivre le refroidissement et contrôler de nouveau à cœur avec une sonde propre et désinfectée. Si 10 °C est atteint avant l'échéance, consigner la mesure et l'heure, puis protéger le lot et le ranger rapidement à 3 °C maximum.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

À 13 h 20 : objectif non atteint (11 °C), 10 min restantes. Si 10 °C est atteint avant 13 h 30, tracer le contrôle et conserver à 3 °C maximum.

3. Préparation du protocole de nettoyage-désinfection

Après la préparation de la volaille, le plan de travail doit être nettoyé puis désinfecté avec un produit dont la fiche précise le dosage, le temps de contact, le rinçage et les protections. Les tâches comprennent le calcul d'une solution et l'organisation du protocole.

Dosage de la solution

Question 3.1. La fiche technique prescrit 5 mL de produit concentré par litre d'eau. Calculer le volume de concentré nécessaire pour préparer 12 L de solution. Indiquer le volume d'eau à mesurer si le volume final recherché est exactement 12 L et si le volume du concentré est inclus dans ce volume final.

La fiche indique 5 mL de concentré par litre de solution prête à l'emploi. Pour obtenir 12 L, calculer **5 × 12 = 60 mL** de concentré. Ce volume étant inclus dans le volume final, mesurer **12 000 − 60 = 11 940 mL** d'eau, soit 11,94 L. Préparer la solution dans un récipient propre et identifié, en respectant le dosage et sans mélanger le concentré avec un autre produit.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Solution finale de 12 L : 60 mL de concentré et 11,94 L d'eau.

Ordre des opérations

Question 3.2. Compléter le tableau du document réponse DR 1 en replaçant les opérations dans l'ordre et en indiquant le but principal de chacune. Respecter les consignes particulières de la fiche du produit.

Compléter le DR 1 dans l'ordre chronologique. La première opération retire les souillures visibles, puis le nettoyage élimine les salissures adhérentes. Le désinfectant s'applique à la dose prescrite et doit agir 5 minutes. Terminer par le rinçage à l'eau potable, conformément au DT 3.

Rang	Opération	But principal
1	Débarrasser et éliminer les souillures visibles	Éliminer les souillures grossières
2	Nettoyer avec un détergent et frotter	Éliminer les résidus et salissures adhérentes
3	Appliquer le désinfectant à la dose prescrite	Détruire les micro-organismes
4	Rincer à l'eau potable après 5 minutes de contact	Respecter la consigne de rinçage de la fiche

DR 1 complété : protocole de nettoyage-désinfection



✓ RÉPONSE À RETENIR

Ordre : débarrasser, nettoyer, désinfecter pendant 5 minutes, puis rincer à l'eau potable.

Identification et sécurité

Question 3.3. Indiquer trois informations à inscrire sur l'identification du récipient contenant la solution préparée et une précaution à respecter lors de la manipulation du concentré.

La fiche prévoit d'inscrire sur le récipient le **nom du produit**, son **dosage**, ainsi que la **date et l'heure de préparation**. Pour cette solution, le dosage peut être indiqué comme 5 mL/L. Lors de la manipulation du concentré, porter les gants adaptés indiqués sur l'étiquette et éviter les projections. Ne jamais mélanger le produit avec un autre.

DR 1 : éléments de réponse à la question 3.3

Nom du produit : _____

Dosage : 5 mL/L

Date et heure : _____

Gants adaptés, éviter les projections

✓ RÉPONSE À RETENIR

Étiquette : nom du produit, dosage, date et heure de préparation. Concentré : porter les gants adaptés et éviter les projections.

4. Prévention des risques professionnels au poste de travail

Les risques étudiés dans la cuisine centrale concernent le transport d'un bac chaud, le parage au couteau et une flaque d'eau devant le lave-mains. Les mesures de prévention doivent protéger les personnes sans compromettre l'hygiène des denrées et des surfaces propres.

Mesures de prévention

Question 4.1. Pour chacune des trois situations du tableau, proposer une mesure de prévention adaptée. Pour le transport du bac chaud, préciser également un équipement ou une méthode de manutention réduisant le risque de brûlure ou de renversement.

Situation	Prévention adaptée
Bac chaud	Porter des gants thermiques et utiliser un chariot stable, sans surcharger le bac.
Parage au couteau	Stabiliser l'aliment sur une planche et couper en éloignant la lame de la main qui le tient.
Flaque d'eau	Baliser la zone, puis nettoyer et sécher le sol rapidement.

Le chariot limite le port de charge et les risques de renversement ; les gants adaptés réduisent les risques de brûlure.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Bac chaud : gants thermiques et chariot stable. Couteau : aliment stabilisé, geste maîtrisé. Flaque : baliser, nettoyer et sécher rapidement.

Sécurité au couteau

Question 4.2. Pour le travail au couteau, décrire deux règles de sécurité concernant la posture, le geste ou le rangement de l'outil. Préciser pourquoi un couteau ne doit pas être laissé dans un évier rempli d'eau.

Deux règles réduisent le risque de coupure :

1. Adopter une posture stable, garder les doigts de la main qui maintient l'aliment repliés et couper en dirigeant la lame à l'opposé de cette main.
2. Après usage, ranger le couteau dans un emplacement prévu, lame protégée, et non au bord du plan de travail.

Un couteau laissé dans un évier rempli d'eau est difficile à voir ; une personne qui y plonge la main risque de se couper.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Posture stable, doigts repliés, lame dirigée à l'opposé de la main qui tient l'aliment ; ranger le couteau en sécurité, jamais dans l'eau.

Flaque d'eau et hygiène

Question 4.3. Indiquer les actions immédiates à réaliser face à la flaque d'eau. Préciser comment éviter qu'une intervention de nettoyage n'entraîne une contamination des denrées ou des surfaces propres.

Avertir les collègues et empêcher le passage dans la zone, puis absorber l’eau, nettoyer et sécher complètement le sol. Si la flaque réapparaît, prévenir le responsable pour traiter sa cause.

- Éloigner ou protéger les denrées pendant l’intervention.
- Utiliser du matériel de nettoyage propre et éviter les éclaboussures sur les surfaces propres.
- Retirer le matériel après le nettoyage et se laver les mains avant de reprendre la manipulation des aliments.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Signaler et sécuriser la zone, nettoyer puis sécher le sol. Protéger les denrées et surfaces propres, utiliser du matériel propre et se laver les mains avant de reprendre la production.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Production et service en restaurations, session 2026, porte le code 26-CAP-PSR-EP1, dure 4 h 30 et a un coefficient de 6. Autour d'un déjeuner préparé pour 120 convives en cuisine centrale, elle évalue l'organisation hygiénique, la maîtrise des températures, les calculs de production, le nettoyage-désinfection et la prévention des risques professionnels.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le maintien au chaud des préparations concernées doit être assuré à au moins 63 °C ; toute non-conformité appelle une action corrective et une trace écrite.
- Le refroidissement rapide doit faire passer la température à cœur de 63 °C à 10 °C en moins de deux heures, puis la conservation se fait à 3 °C au plus.
- Masse à acheter = masse cuite nécessaire ÷ (rendement de cuisson × rendement de parage) ; convertir les pourcentages en valeurs décimales.
- Respecter le dosage, le temps de contact de 5 minutes et le rinçage à l'eau potable prescrits dans la fiche du produit.

Points de vigilance & attentes du jury

- Séparer les flux de denrées crues et prêtes à l'emploi ; éviter les contaminations croisées par les mains, les outils et les surfaces.
- Pour chaque calcul, noter la formule, les étapes, les unités et l'arrondi demandé ; distinguer la masse cuite de la masse à acheter.
- Mesurer avec une sonde propre et désinfectée ; consigner les températures et horaires nécessaires à la traçabilité.
- Respecter l'ordre du protocole et les consignes du fabricant ; intervenir sur un risque sans exposer les denrées ni les surfaces propres.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité de volaille à acheter en tenant compte des rendements ?

Multipliez le nombre de portions par la masse cuite par portion pour obtenir la masse cuite totale. Divisez ensuite cette masse par le produit des rendements de cuisson et de parage, exprimés sous forme décimale.

Q : Comment vérifier si le refroidissement respecte le repère du sujet ?

Comparez la température à cœur mesurée à l'objectif de 10 °C et vérifiez que cet objectif est atteint dans les deux heures suivant le début du refroidissement. Ici, le délai se termine à 13 h 30.

Q : Comment les points sont-ils répartis et comment organiser le temps ?

Les quatre parties valent chacune 5 points, soit 20 points au total. La durée est de 4 h 30 et aucune répartition du temps par partie n'est imposée. Gardez du temps pour les calculs, les unités et les documents réponse.

Q : Quels critères de notation faut-il particulièrement respecter ?

Le sujet indique les points attribués à chaque partie, sans détailler de barème par critère. Répondez à toutes les consignes, justifiez les mesures proposées et indiquez les unités, horaires et informations de traçabilité demandés.

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