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, MOBILISATION DES SCIENCES APPLIQUÉES

Coefficient : 6 Durée : 4 h 30

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de production (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation du protocole opératoire (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention et sécurité au poste de travail (5 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 9 pages numérotées de 1/9 à 9/9.
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 CAHIER DES CHARGES : CUISINE CENTRALE LES HALLES DU PARC, NANTES

Vous travaillez au sein de la cuisine centrale Les Halles du Parc, qui prépare un déjeuner chaud destiné à 120 convives. Le menu du jour comprend un sauté de volaille, du riz et des légumes. Votre responsable vous confie des tâches de contrôle et d'organisation liées à la production : analyse des risques, vérification des températures, calcul des quantités et du coût matière, préparation d'une solution de nettoyage-désinfection et prévention des risques professionnels.

Les réponses sont à reporter sur les documents réponse lorsqu'ils sont fournis. Les données réglementaires et techniques nécessaires figurent dans le dossier technique. Les questions portent sur des connaissances scientifiques et technologiques mobilisées dans l'activité de production alimentaire de l'épreuve EP1. Elles ne constituent pas une épreuve autonome de sciences appliquées.

PARTIE 1 : Analyse fonctionnelle et réglementaire (5 points)

Organisation du travail, hygiène et maîtrise des dangers

La production est organisée dans le local représenté dans le document technique DT 1. Le poulet cru arrive à 8 h 00 et doit être préparé dans la zone dédiée aux denrées crues. Les légumes lavés et prêts à l'emploi sont entreposés séparément. Le plat chaud doit être maintenu à une température d'au moins 63 °C jusqu'au service.

Dangers à prendre en compte pendant la production

Étape	Situation observée	Danger possible
Réception	Carton de volaille posé au sol avant contrôle	Contamination des emballages et transfert vers les mains ou les surfaces
Préparation	Planche utilisée successivement pour le poulet cru et les légumes prêts à l'emploi	Contamination croisée
Maintien au chaud	Bac de préparation mesuré à 60 °C	Maîtrise insuffisante du maintien au chaud

Données de situation à analyser avec le document technique DT 2.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (1,5 point) Pour les trois situations du tableau, préciser le type de danger principal associé : biologique, chimique ou physique. Pour la planche utilisée pour deux catégories de denrées, préciser le mécanisme de contamination.

1.3 (1,5 point) Le plat est mesuré à 60 °C pendant le maintien au chaud. Indiquer si cette valeur satisfait le seuil fourni dans le DT 2. Proposer une action corrective immédiate et préciser l'information à consigner pour assurer la traçabilité.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de production (5 points)

Quantités, rendement, coût matière et contrôle des températures

Le cahier des charges prévoit 120 portions de volaille. Une portion servie correspond à 130 g de viande cuite. Le rendement de cuisson est de 80 % et le rendement de parage est de 95 %. Le prix d'achat de la volaille est de 8,40 € par kilogramme. Les formules utiles sont : masse à acheter = masse cuite nécessaire divisée par le produit des rendements, et coût matière = masse achetée multipliée par le prix au kilogramme.

Données de calcul du plat

Paramètre	Valeur
Nombre de portions	120
Masse de viande cuite par portion	130 g
Rendement de cuisson	80 %
Rendement de parage	95 %
Prix d'achat de la volaille	8,40 €/kg
Riz sec par portion	75 g

Données du cahier des charges de la production.

Suivi du refroidissement rapide

Heure	Température à cœur	Repère à respecter
11 h 30	63 °C	Début du refroidissement
13 h 20	11 °C	Atteindre 10 °C en moins de 2 heures après le début

Lot de préparation destiné à être refroidi avant conservation.

2.1 (2 points) Calculer la masse totale de viande cuite nécessaire pour 120 portions, puis la masse de volaille à acheter en tenant compte des deux rendements. Présenter les calculs en kilogrammes et arrondir la masse à acheter au centième de kilogramme.

2.2 (1,5 point) 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.

2.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 3 : Préparation du protocole opératoire (5 points)

Nettoyage-désinfection, dosage et organisation des contrôles

Après la préparation de la volaille, le plan de travail doit être nettoyé puis désinfecté conformément à la fiche du produit figurant dans le DT 3. Le protocole doit respecter l'ordre des opérations, la dose et le temps de contact indiqués par le fabricant. Une solution fraîche est préparée dans un récipient propre et identifié.

Ordre général des opérations

Rang	Opération	But principal
1	Débarrasser et éliminer les souillures visibles	.....
2	.....	Éliminer les résidus et salissures adhérentes
3	Appliquer le désinfectant à la dose prescrite	.....
4	.....	Respecter la consigne de rinçage indiquée sur la fiche

À compléter et à justifier à l'aide du DT 3.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Prévention et sécurité au poste de travail (5 points)

Repérage des risques et choix des mesures de prévention

En cours de production, un agent transporte un bac chaud depuis la zone de cuisson, un autre utilise un couteau pour le parage et une flaque d'eau est présente devant le lave-mains. Les mesures de prévention doivent être adaptées à chaque situation et mises en œuvre sans compromettre l'hygiène des denrées.

Situations de travail à analyser

Situation	Risque principal
Transport d'un bac chaud	Brûlure ou renversement du contenu
Parage au couteau	Coupure
Flaque d'eau devant le lave-mains	Glissade et chute

Éléments observés dans la cuisine centrale.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (1,5 point) 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.

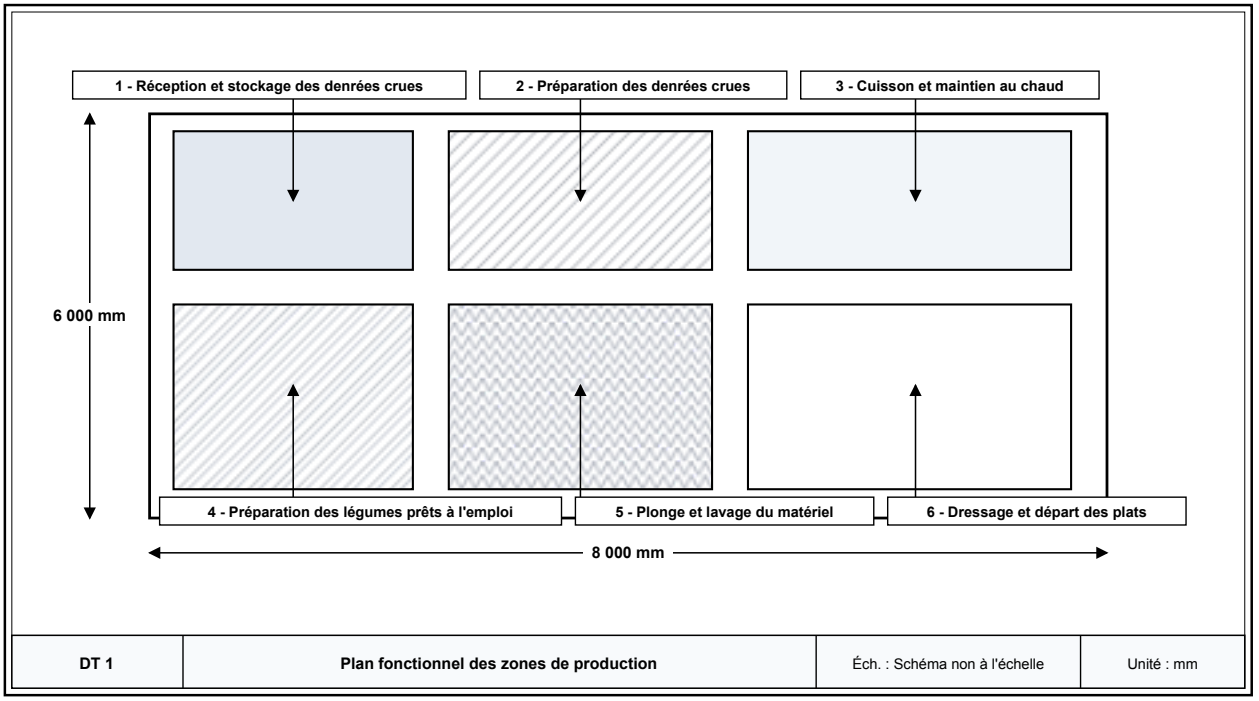
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL SIMPLIFIÉ DE LA CUISINE CENTRALE

Le local mesure 8 000 mm sur 6 000 mm. Le schéma indique les zones principales et les sens de circulation à privilégier. Les dimensions du schéma sont schématiques et ne constituent pas un plan d'exécution. Le principe attendu est de limiter les croisements entre denrées crues, denrées prêtes à l'emploi, déchets et produits propres.

Le règlement (CE) n° 852/2004 impose que les locaux où les denrées sont préparées soient conçus et organisés de manière à permettre de bonnes pratiques d'hygiène et à prévenir les contaminations.



DT 2 : REPÈRES DE MAÎTRISE SANITAIRE ET DE TEMPÉRATURES

Extraits de repères à appliquer à la situation décrite dans le sujet. En restauration, le maintien au chaud des préparations culinaires élaborées à l'avance doit être assuré à une température supérieure ou égale à 63 °C. Pour le refroidissement rapide d'une préparation concernée par cette exigence, la température à cœur doit passer de 63 °C à 10 °C en moins de deux heures. Après refroidissement, la conservation est assurée à une température inférieure ou égale à 3 °C. Les dispositions applicables sont notamment celles de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail et de restauration.

Les mesures de température sont réalisées avec une sonde propre et désinfectée selon le protocole de l'établissement. Toute non-conformité donne lieu à une action corrective et à une trace écrite. Les procédures fondées sur les principes HACCP visent à identifier les dangers, maîtriser les points de contrôle pertinents et vérifier l'efficacité des mesures.

Repères de température

Situation	Repère	Conséquence pour l'équipe
Maintien au chaud	Au moins 63 °C	Contrôler et enregistrer la température
Refroidissement rapide	De 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures	Mesurer la température à cœur et enregistrer les horaires
Conservation après refroidissement	Au plus 3 °C	Protéger et ranger rapidement en enceinte froide adaptée

Repères réglementaires et opérationnels utiles au sujet.

DT 3 : FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT DE NETTOYAGE-DÉSINFECTION

Produit de nettoyage-désinfection destiné aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Consulter et respecter la notice du fabricant et les procédures de l'établissement. Le concentré ne doit pas être mélangé avec un autre produit. Utiliser les équipements de protection indiqués sur l'étiquette.

Caractéristiques et mode d'emploi

Caractéristique	Consigne du fabricant
Dosage de préparation	5 mL de concentré par litre de solution prête à l'emploi
Temps de contact	5 minutes
Rinçage	Rincer à l'eau potable après le temps de contact
Protection	Porter les gants adaptés indiqués sur l'étiquette et éviter les projections
Stockage	Conserver le produit fermé dans son emballage identifié, à l'écart des denrées
Identification de la solution préparée	Nom du produit, dosage, date et heure de préparation

Extrait de la fiche technique remise à l'équipe.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 3.2 et 3.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau pour la question 3.2. Pour la question 3.3, rédiger les éléments demandés dans l'espace réservé sur votre copie.

Protocole de nettoyage-désinfection à compléter

Rang	Opération	But principal
1	Débarrasser et éliminer les souillures visibles	.....
.....	.....	Éliminer les résidus et salissures adhérentes
3	Appliquer le désinfectant à la dose prescrite	.....
.....	Rincer à l'eau potable après le temps de contact	.....

Se reporter au DT 3 et respecter l'ordre chronologique.

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 : Questions 2.1 et 2.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Reporter les calculs et résultats dans le tableau. Indiquer les unités et les étapes de calcul.

Feuille de calcul des quantités et du coût matière

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	.....	.....
Masse totale de riz sec	.....	.....

Données disponibles dans l'énoncé de la partie 2.

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.