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

Service en restauration

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-PSR-EP2** • Durée : **2 h 30** • Coefficient : **6**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Mise en place et réapprovisionnement de l’espace de distribution (3 questions) **Page 3**

2. Accueil, information, conseil et service des convives (3 questions) **Page 5**

3. Encaissement et contrôle de caisse (3 questions) **Page 7**

4. Entretien des espaces et échange oral professionnel (3 questions) **Page 10**

5. Ce qu’il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

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

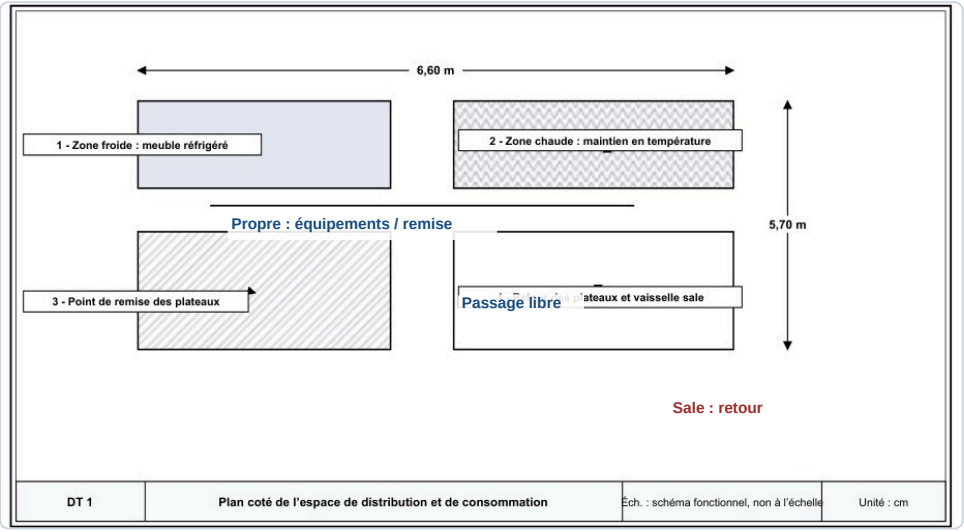
1. Mise en place et réapprovisionnement de l’espace de distribution

Dans le restaurant scolaire Les Tilleuls, le candidat prépare l’espace de distribution pour le service à partir du plan et des documents professionnels. Il contrôle les produits et les températures, puis réapprovisionne le meuble en respectant les circuits, la traçabilité et la chaîne du froid.

Question 1.1. Réaliser la mise en place conformément au plan DT 1, identifier et maintenir séparés le circuit propre et le circuit sale, et laisser les circulations dégagées.

Installer les équipements aux emplacements du DT 1 : meuble réfrigéré en haut à gauche, maintien chaud en haut à droite, remise des plateaux en bas à gauche et retour sale en bas à droite. Maintenir séparés le circuit propre, côté équipements et remise, et le circuit sale, côté retour. Garder libre le passage entre remise et retour. Avant le service, vérifier la propreté des équipements et du matériel.

Circuits et passage à maintenir libres



✓ RÉPONSE À RETENIR

Équipements placés selon le DT 1, circuits propre et sale séparés, passage entre remise et retour dégagé.

Question 1.2. Contrôler les températures indiquées dans le DT 2 et appliquer la procédure du site en cas de valeur hors limite. Effectuer les contrôles visuels et de traçabilité nécessaires avant la mise en distribution.

Contrôle	Relevé	Limite du site	Décision
Desserts froids	+2 °C	≤ +3 °C	Conformes
Plat chaud	+64 °C	≥ +63 °C	Conforme
Eau plate	+4 °C	Produits froids : ≤ +3 °C	Vérifier auprès du responsable avant distribution

Contrôler aussi l’aspect, l’intégrité, les dates, l’identification et la traçabilité des produits. En cas de dépassement ou de doute, ne pas distribuer, isoler le produit si nécessaire et avertir le responsable. Reporter sur le DR 1 les relevés des desserts et du plat chaud, les décisions correspondantes et ses initiales. Pour l’eau à +4 °C, faire confirmer la conduite à tenir par le responsable.

Relevés et décisions à reporter sur le DR 1

Contrôle ou opération	Valeur relevée ou calcul	Décision ou quantité transférée	Initiales
Température des desserts	+2 °C	Conforme	
Température du plat chaud	+64 °C	Conforme	
Desserts disponibles au meuble avant transfert	8 portions		
Desserts disponibles en réserve	4 portions		
Besoin total pour le service	10 portions		
Quantité transférée du stock de réserve			

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

✓ RÉPONSE À RETENIR

Desserts et plat chaud conformes. Eau à +4 °C : demander confirmation au responsable avant toute distribution.

Question 1.3. Déterminer la quantité de desserts à transférer de la réserve vers le meuble pour disposer de 10 portions au total, réaliser le réapprovisionnement selon la procédure fournie et inscrire les informations demandées sur le DR 1.

Le meuble contient 8 desserts et le besoin total est de 10 portions : quantité à transférer = 10 - 8 = 2 portions. Prélever 2 desserts dans la réserve froide avec du matériel propre, en maintenant la chaîne du froid. Conserver l'identification des produits transférés et les placer dans le meuble réfrigéré. Sur le DR 1, indiquer 10 portions au meuble après transfert, 2 portions restantes en réserve et 2 portions transférées.

Transfert à inscrire sur le DR 1

Enregistrement des contrôles et du transfert de desserts

Contrôle ou opération	Valeur relevée ou calcul	Décision ou quantité transférée	Initiales
Température des desserts			
Température du plat chaud			
Desserts disponibles au meuble avant transfert	8 portions		
Desserts disponibles en réserve	4 portions		
Besoin total pour le service	10 portions		
Quantité transférée du stock de réserve	2 portions	Transférer 2	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Transférer 2 desserts : le meuble contient alors 10 portions et la réserve en conserve 2.

2. Accueil, information, conseil et service des convives

Le service est simulé avec trois convives dont les commandes, les prix et les demandes particulières sont fournis dans le sujet. Le candidat les accueille, répond à leurs questions à partir des informations produit et allergènes du DT 2, assure le service et signale les ruptures ou besoins de réapprovisionnement.

Question 2.1. Accueillir les trois convives, prendre en compte leurs demandes et communiquer de façon courtoise et compréhensible. Répondre aux questions sur les allergènes uniquement à partir du DT 2 et solliciter le responsable en cas de doute.

Accueillir chaque convive avec courtoisie et écouter sa demande. À A : « Oui, la crème dessert vanille contient du lait. » À B : « Le gratin contient du gluten et du lait, notamment dans la sauce béchamel. » À C : « La fiche ne précise pas la présence ou l'absence de fruits à coque. Je vérifie auprès du responsable avant de vous conseiller ce dessert. » Ne pas présenter le dessert comme sans fruits à coque sans confirmation. Pour toute information allergène non indiquée dans le DT 2, solliciter le responsable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> A : dessert contenant du lait. B : plat contenant du gluten et du lait. C : vérifier auprès du responsable avant de confirmer l'absence de fruits à coque.

Question 2.2. Présenter et servir les commandes en respectant les commandes, les règles d'hygiène, la présentation des produits et la sécurité des convives. Vérifier la conformité des produits remis avant leur départ du comptoir.

1. Préparer les commandes : A, 2 plats, 2 desserts et 2 boissons ; B, 1 plat et 1 boisson ; C, 1 plat et 1 dessert.
2. Se laver les mains, utiliser du matériel propre et éviter les contaminations croisées. Vérifier la présentation et le nombre de portions.
3. Avant remise, contrôler la conformité avec la commande et les informations allergènes. Le DT 2 indique une eau à +4 °C, alors que la limite des produits froids est de +3 °C au maximum : ne pas la distribuer avant vérification et consigne du responsable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Servir les portions conformes aux commandes. Mettre l'eau à +4 °C en attente et alerter le responsable avant toute remise.

Question 2.3. Effectuer une proposition de vente additionnelle adaptée à une commande, sans insistance. Identifier les produits concernés par une rupture ou un besoin de réapprovisionnement et transmettre l'information utile au responsable.

À B, qui n'a pas commandé de dessert, proposer sans insister : « Souhaitez-vous ajouter une crème dessert vanille à 2,10 € ? Elle contient du lait. » Respecter immédiatement un refus. Le stock indique 8 desserts au meuble pour un besoin de 10 : il faut en transférer 2 depuis la réserve, qui en contient 4. Effectuer le transfert avec du matériel propre, en maintenant l'identification et la chaîne du froid, puis en informer le responsable. Après réapprovisionnement, les 10 portions prévues sont disponibles ; aucune rupture de dessert ne subsiste.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Proposer à B la crème dessert vanille à 2,10 €, en signalant le lait. Transférer 2 desserts de la réserve et informer le responsable.

3. Encaissement et contrôle de caisse

Le candidat encaisse les commandes simulées des trois convives selon les montants et modes de paiement indiqués. Il applique la procédure du DT 3, vérifie les paiements et les rendus de monnaie, puis renseigne le DR 2.

Question 3.1. Vérifier le total de la commande du convive A et présenter le calcul des sous-totaux et du total en utilisant la relation montant total = somme des quantités multipliées par les prix unitaires.

Calculez chaque sous-total en multipliant la quantité par le prix unitaire : 2 plats à 7,20 € donnent 14,40 €, 2 desserts à 2,10 € donnent 4,20 €, et 2 boissons à 1,50 € donnent 3,00 €. Additionnez ensuite les trois sous-totaux : 14,40 € + 4,20 € + 3,00 € = 21,60 €. Ce total correspond au montant indiqué pour la commande du convive A. Reportez chaque sous-total et le total dans les cases prévues, puis enregistrez les articles à la caisse.

Sous-totaux et total du convive A

Produit	Prix unitaire	Quantité commandée par A	Sous-total
Plat du jour	7,20 €	2	14,40 €
Dessert	2,10 €	2	4,20 €
Boisson	1,50 €	2	3,00 €
Total convive A			21,60 €
Espèces reçues			30,00 €
Monnaie à rendre			

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Plats : 14,40 € ; desserts : 4,20 € ; boissons : 3,00 €. Total du convive A : 21,60 €.

Question 3.2. Calculer la monnaie à rendre au convive A selon la relation monnaie rendue = somme remise - montant dû, puis réaliser l'encaissement et rendre la monnaie en appliquant la procédure.

Le convive A doit 21,60 € et remet un billet de 30,00 €. Annoncez le montant dû, enregistrez les articles et vérifiez la somme reçue. La monnaie correspond à la différence entre la somme remise et le montant dû : 30,00 € - 21,60 € = 8,40 €. Rendez exactement 8,40 € au convive. Terminez en vérifiant la cohérence entre le ticket et l'opération enregistrée, conformément à la procédure d'encaissement du DT 3.

Rendu de monnaie du convive A sur le DR 2

Opération	Montant ou donnée de départ	Calcul ou contrôle	Résultat
Convive A : espèces	30,00 € remis ; 21,60 € dus	..... 8,40 €	.....
Convive B : carte bancaire	8,70 € dus	Validation du paiement	.....
Convive C : espèces	10,00 € remis ; 9,30 € dus	.....	.....
Produit d'entretien	20 mL pour 5 L	Quantité pour 0,75 L : ...	.....
Fin d'opération	Tickets et caisse	Contrôle de cohérence effectué	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Monnaie à rendre au convive A : 8,40 €.

Question 3.3. Réaliser les encaissements des convives B et C selon les modes de paiement indiqués, vérifier la validation des paiements et renseigner les lignes correspondantes du DR 2.

Convive	Montant dû	Mode de paiement	Contrôle à inscrire au DR 2
B	8,70 €	Carte bancaire	Paiement validé
C	9,30 €	Espèces : 10,00 € reçus	0,70 € rendu

Pour B, annoncez et enregistrez le montant de 8,70 €, puis vérifiez que le paiement par carte est validé avant de le confirmer sur le DR 2. Pour C, annoncez 9,30 €, comptez les 10,00 € reçus et rendez 0,70 €. Inscrivez les résultats réellement contrôlés pendant la simulation. À la fin, comparez les tickets aux opérations enregistrées et confirmez leur cohérence.

Encaissements des convives B et C sur le DR 2

Opération	Montant ou donnée de départ	Calcul ou contrôle	Résultat
Convive A : espèces	30,00 € remis ; 21,60 € dus	.....	.....
Convive B : carte bancaire	8,70 € dus	Validation du paiement 8,70 € validé	.....
Convive C : espèces	10,00 € remis ; 9,30 € dus	..... 0,70 € rendu	.....
Produit d'entretien	20 mL pour 5 L	Quantité pour 0,75 L : ...	.....
Fin d'opération	Tickets et caisse	Contrôle de cohérence effectué	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

B : 8,70 € par carte, paiement validé. C : 9,30 € en espèces, rendre 0,70 €.

4. Entretien des espaces et échange oral professionnel

À l'issue du service, le candidat débarrasse et remet en état sa zone en suivant la procédure d'entretien et les indications du produit de nettoyage-désinfection. Il trie les déchets et les produits non servis, puis justifie à l'oral ses contrôles, ses précautions sanitaires et ses choix professionnels.

Question 4.1. Effectuer l'entretien de la zone et du matériel en respectant l'ordre des opérations, les règles de sécurité et les consignes de nettoyage-désinfection. Préparer la solution selon le dosage indiqué au DT 3 et renseigner le DR 2.

1. Débarrasser et évacuer les déchets, puis retirer les salissures visibles.
2. Nettoyer la zone et le matériel avec un matériel adapté.
3. Avec les gants prescrits, appliquer la solution dosée à 3 mL pour 750 mL et respecter le temps de contact indiqué sur le bidon.
4. Rincer si l'étiquette le demande, puis laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre.
5. Ranger le matériel et se laver les mains. Ne jamais mélanger les produits et noter la dose sur le DR 2.

Calcul : 20 × 0,75 / 5 = 3 mL.

DR 2 complété : dose de produit

Desserts disponibles au meuble avant transfert	8 portions	.....	.....
Desserts disponibles en réserve	4 portions	.....	3 mL .....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour 750 mL de solution : mesurer 3 mL de produit.

Question 4.2. Trier et orienter les déchets, les produits non servis et les invendus selon les consignes du site. Signaler les informations nécessaires à la traçabilité et à la remise en état de l'espace.

Évacuer les déchets dans les contenants prévus par le site, en séparant les catégories selon ses consignes. Pour les produits non servis et les invendus, contrôler l'identification, l'état et les conditions de conservation avant toute décision. Les remettre en stock seulement si la procédure de l'établissement l'autorise ; sinon, les écarter selon les consignes.

- Signaler au responsable les quantités, références et anomalies utiles à la traçabilité.
- Évacuer les déchets et remettre la zone ainsi que le matériel en état.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tri selon les consignes du site ; traçabilité signalée au responsable et produits conservés uniquement si la procédure l'autorise.

Question 4.3. Lors de l'oral, justifier les contrôles de température, les précautions prises pour prévenir les contaminations, la conduite à tenir en cas de doute sur un allergène et les précautions d'emploi du produit d'entretien, en s'appuyant sur les documents professionnels et l'activité réalisée.

Les desserts à +2 °C respectent la limite de +3 °C maximum ; le plat à +64 °C respecte le minimum de +63 °C. En revanche, l'eau relevée à +4 °C dépasse la limite indiquée pour les produits froids : ne pas la distribuer, l'isoler si nécessaire et avertir le responsable.

Pour prévenir les contaminations, maintenir les circuits propre et sale séparés, utiliser du matériel propre et se laver les mains. En cas de doute sur un allergène, ne pas improviser et vérifier auprès du responsable. Pour le produit d'entretien, porter les gants prescrits, respecter dosage et temps de contact, rincer si demandé et ne jamais mélanger les produits.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Desserts et plat chaud conformes ; eau à +4 °C hors limite : ne pas distribuer et avertir le responsable.

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

Bilan de l'épreuve : L'EP2 Service en restauration du CAP Production et service en restaurations, session 2026, porte le code 26-CAP-PSR-EP2, dure 2 h 30 et a un coefficient 6. Dans un restaurant scolaire, cette épreuve pratique et orale évalue la mise en place, les contrôles sanitaires, l'accueil et le service des convives, l'encaissement, l'entretien des espaces et la communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Dans cette situation, les produits froids sont maintenus à +3 °C au maximum et les préparations chaudes à +63 °C au minimum.
- Montant total = somme des quantités multipliées par les prix unitaires.
- Monnaie rendue = somme remise - montant dû.
- Pour le dosage, quantité de produit = dosage de référence × volume à préparer / volume de référence.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter le plan de circulation, séparer les circuits propre et sale et garder le passage entre remise et retour sale dégagé.
- Si une température est hors limite ou en cas de doute, ne pas distribuer le produit, l'isoler si nécessaire et avertir le responsable.
- Pour les allergènes, utiliser les informations validées et vérifier auprès du responsable si la fiche ne répond pas à la demande.
- Porter les équipements de protection, respecter le temps de contact indiqué et ne jamais mélanger les produits d'entretien.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le dosage du produit d'entretien pour 750 mL de solution ?

Conservez la proportion indiquée sur l'étiquette : 20 mL pour 5 L. Pour 0,75 L, calculez 20 × 0,75 / 5, soit 3 mL de produit, en portant les équipements de protection prévus.

Q : Que répondre si un convive demande une information allergène absente de la fiche ?

Ne faites aucune supposition et ne formulez pas d'affirmation non vérifiée. Consultez les informations validées du DT 2 et, si elles ne couvrent pas la question ou s'il subsiste un doute, vérifiez auprès du responsable.

Q : Comment l'épreuve est-elle organisée et combien de temps dure-t-elle ?

L'épreuve dure 2 h 30 au total, avec 2 h 10 de pratique et 20 minutes d'oral. Les 5 minutes de consultation des documents professionnels sont comprises dans le temps d'oral.

Q : Quels critères de sécurité faut-il respecter pendant l'épreuve ?

Respectez les limites de température, séparez les circuits pour prévenir les contaminations et répondez aux questions sur les allergènes à partir des informations validées. Pour l'entretien, suivez l'étiquette, portez les protections et ne mélangez pas les produits.

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