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 EP2 : SERVICE EN RESTAURATION

Coefficient : 6 Durée : 2 h 30

Les documents professionnels fournis avec le sujet et le matériel professionnel mis à disposition dans l'espace de service sont utilisés pendant l'épreuve. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Mise en place et réapprovisionnement de l'espace de distribution (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Accueil, information, conseil et service des convives (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Encaissement et contrôle de caisse (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Entretien des espaces et échange oral professionnel (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 d'une calculatrice est autorisé uniquement au poste d'encaissement.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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 DE L'ÉPREUVE : RESTAURANT SCOLAIRE LES TILLEULS, 12 RUE DES ÉCOLES, 37000 TOURS

Vous êtes affecté(e) au service du restaurant scolaire Les Tilleuls. Vous assurez la mise en place et le réapprovisionnement de l'espace de distribution, l'accueil et le service de convives, une opération d'encaissement, puis l'entretien de votre zone de travail. Le service est simulé avec des convives joués par des membres du jury.

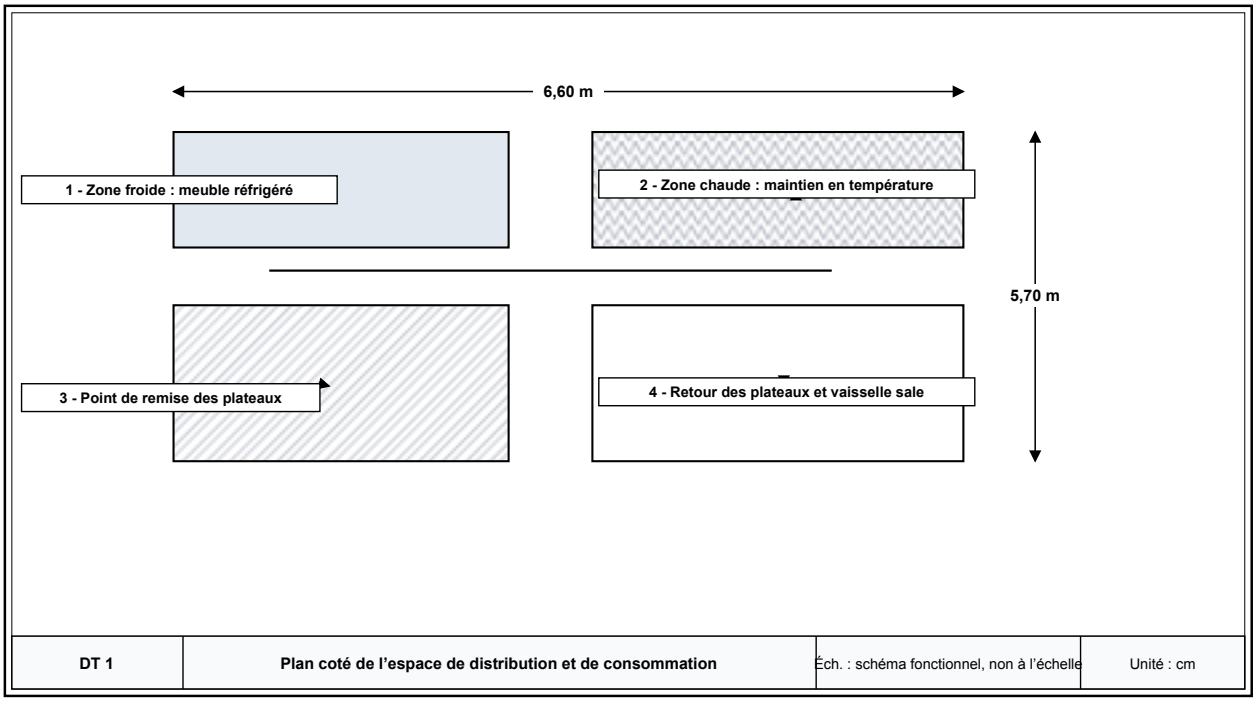
L'épreuve EP2 est une épreuve pratique et orale d'une durée totale de 2 h 30 : 2 h 10 de pratique et 20 minutes d'oral. Les 5 minutes de consultation des documents professionnels sont comprises dans les 20 minutes d'oral. Le jury peut interroger le candidat sur un ou deux documents professionnels et sur l'activité réalisée. Les documents DR servent de supports opérationnels pendant l'activité et ne constituent pas une épreuve écrite distincte.

Le barème présenté répartit l'évaluation sur 20 points. Les consignes du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, les informations produit et les procédures fournies dans le dossier technique s'appliquent pendant toute l'épreuve.

PARTIE 1 : Mise en place et réapprovisionnement de l'espace de distribution (4 points)

Compétence C6 : Mettre en place et réapprovisionner les espaces de distribution, de vente et de consommation

À partir du plan et des documents professionnels, préparez l'espace de distribution pour le service de 12 h 00. Organisez les équipements et les produits dans le respect du circuit propre et du circuit sale. Contrôlez les produits et les températures selon les consignes du site, puis réalisez le réapprovisionnement nécessaire sans rompre la chaîne du froid ni mélanger les références.



Le passage entre la remise des plateaux et le retour sale doit rester dégagé. Le sens de circulation est indiqué dans le DT 1.

1.1 (1 point) Réalisez la mise en place conformément au plan DT 1. Identifiez et maintenez séparés le circuit propre et le circuit sale, et laissez les circulations dégagées.

1.2 (1,5 point) Contrôlez les températures indiquées dans le DT 2 et appliquez la procédure du site en cas de valeur hors limite. Effectuez les contrôles visuels et de traçabilité nécessaires avant la mise en distribution.

1.3 (1,5 point) Déterminez la quantité de desserts à transférer de la réserve vers le meuble de service pour disposer de 10 portions au total, puis réalisez le réapprovisionnement selon la procédure fournie. Inscrivez les informations demandées sur le DR 1.

PARTIE 2 : Accueil, information, conseil et service des convives (7 points)

Compétences C7 et C8 : Accueillir, informer, conseiller les clients ou convives et contribuer à la vente additionnelle ; assurer le service

Accueillez les convives avec une communication adaptée. Présentez les produits disponibles, leurs prix et les informations relatives aux allergènes à partir du DT 2. Répondez aux demandes sans formuler d'affirmation non vérifiée. Prenez en compte les commandes fournies, réalisez le service dans l'ordre et avec les gestes professionnels adaptés, puis signalez toute anomalie au responsable.

Commandes simulées et produits disponibles

Convive	Commande	Montant à encaisser	Mode de paiement	Information à traiter
A	2 plats du jour, 2 desserts, 2 boissons	21,60 €	Espèces : billet de 30,00 €	Demande de confirmation sur la présence de lait dans le dessert
B	1 plat du jour, 1 boisson	8,70 €	Carte bancaire	Demande d'information sur les allergènes du plat
C	1 plat du jour, 1 dessert	9,30 €	Espèces : billet de 10,00 €	Demande de conseil sur un dessert sans fruits à coque

Les prix unitaires, la composition et les allergènes figurent dans le DT 2. Les commandes sont des supports de simulation.

2.1 (2 points) Accueillez les trois convives, prenez en compte leurs demandes et communiquez de façon courtoise et compréhensible. Répondez aux questions relatives aux allergènes uniquement à partir des informations du DT 2 et sollicitez le responsable en cas de doute.

2.2 (2 points) Présentez et servez les commandes en respectant la commande, les règles d'hygiène, la présentation des produits et la sécurité des convives. Vérifiez la conformité des produits remis avant leur départ du comptoir.

2.3 (3 points) Effectuez une proposition de vente additionnelle adaptée à une commande, sans insistance. Identifiez les produits concernés par une rupture ou un besoin de réapprovisionnement et transmettez l'information utile au responsable.

PARTIE 3 : Encaissement et contrôle de caisse (4 points)

Compétence C9 : Encaisser les prestations

Réalisez les encaissements correspondant aux commandes du DT 1. Utilisez le matériel mis à disposition et appliquez la procédure de paiement du DT 3. Vérifiez le montant annoncé, le mode de paiement et, pour les espèces, le rendu de monnaie. Renseignez le DR 2.

Données de prix et calculs d'encaissement

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

Les prix sont ceux affichés dans l'établissement. Le calcul du rendu de monnaie peut être effectué à l'aide de la calculatrice mise à disposition au poste de caisse.

3.1 (1,5 point) Vérifiez le total de la commande du convive A. Présentez le calcul des sous-totaux et du total en utilisant la relation montant total = somme des quantités multipliées par les prix unitaires.

3.2 (1,5 point) Calculez le rendu de monnaie à effectuer pour le convive A selon la relation monnaie rendue = somme remise - montant dû, puis réalisez l'encaissement et rendez la monnaie en appliquant la procédure.

3.3 (1 point) Réalisez les encaissements des convives B et C selon le mode de paiement indiqué. Vérifiez la validation des paiements et renseignez les lignes correspondantes du DR 2.

PARTIE 4 : Entretien des espaces et échange oral professionnel (5 points)

Compétence C10 : Effectuer l'entretien manuel et mécanisé des espaces concernés et des locaux annexes ; mobiliser les savoirs associés à l'activité

À l'issue du service, débarrassez et remettez en état votre zone selon les consignes du DT 3. Choisissez le matériel et le produit adaptés, respectez le dosage fourni, les précautions d'emploi et l'ordre des opérations. La partie orale dure 20 minutes, dont 5 minutes de consultation des documents professionnels. Le jury interroge le candidat à partir d'un ou deux documents et de l'activité réalisée.

Extrait de l'étiquette du produit de nettoyage-désinfection

Usage	Dosage indiqué	Volume de solution à préparer	Quantité de produit à mesurer
Nettoyage-désinfection d'une surface alimentaire	20 mL pour 5 L d'eau	750 mL	.....

Respecter l'étiquette du produit et la procédure du site. Ne jamais mélanger des produits.

4.1 (2 points) Effectuez l'entretien de la zone et du matériel concernés en respectant l'ordre des opérations, les règles de sécurité et les consignes de nettoyage-désinfection. Préparez la solution à partir du dosage indiqué au DT 3 et renseignez le DR 2.

4.2 (1 point) Triez et orientez les déchets, les produits non servis et les invendus selon les consignes du site. Signalez les informations nécessaires à la traçabilité et à la remise en état de l'espace.

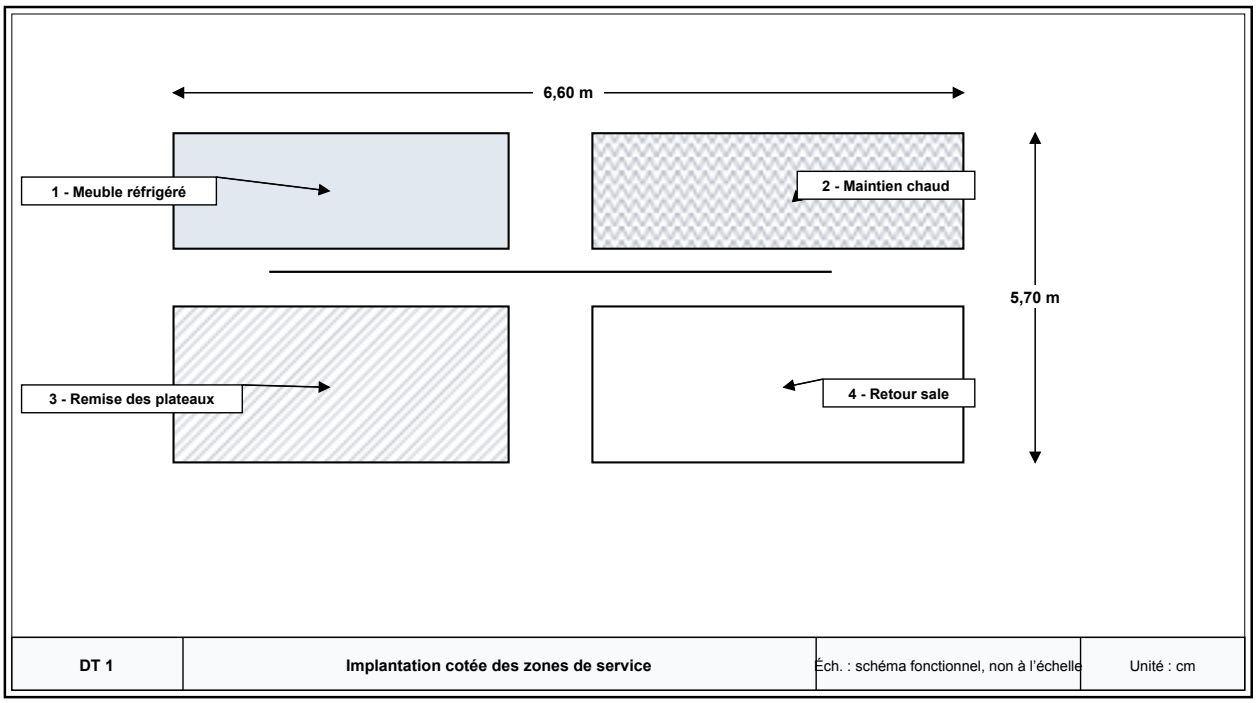
4.3 (2 points) Lors de l'oral, justifiez les contrôles de température, les précautions prises pour prévenir les contaminations, la conduite à tenir en cas de doute sur un allergène et les précautions d'emploi du produit d'entretien. Appuyez vos réponses sur les documents professionnels et sur l'activité réalisée.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : ORGANISATION DE L'ESPACE, COMMANDES ET STOCKS

Le local mesure 6,60 m sur 5,70 m. Les équipements sont repérés sur le plan. Maintenir libre le passage entre la remise des plateaux et le retour sale. Les commandes des convives A, B et C sont simulées pendant l'épreuve. Stock avant réapprovisionnement : 8 desserts dans le meuble réfrigéré et 4 desserts en réserve froide. La demande de service porte sur 10 desserts au total. Les produits transférés depuis la réserve doivent rester identifiés et être manipulés avec du matériel propre.



Implantation et dimensions communiquées par le responsable du restaurant scolaire.

Commandes et prix unitaires

Produit	Prix unitaire	Convive A	Convive B	Convive C
Plat du jour	7,20 €	2	1	1
Dessert	2,10 €	2	0	1
Boisson	1,50 €	2	1	0
Total	.....	21,60 €	8,70 €	9,30 €

Tarifs affichés au point de vente pour le service simulé.

DT 2 : FICHE DE CONTRÔLE, COMPOSITION ET INFORMATION ALLERGÈNES

Consignes du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement pour cette situation : produits froids maintenus à une température inférieure ou égale à +3 °C ; préparations chaudes maintenues à

une température supérieure ou égale à +63 °C. Les valeurs de contrôle avant service sont indiquées dans le tableau. En cas de dépassement ou de doute, ne pas mettre le produit en distribution, isoler le produit si nécessaire et avertir le responsable. Les informations allergènes ci-dessous sont celles validées pour le service simulé. En cas de question non couverte par la fiche, ne pas improviser : vérifier auprès du responsable avant de répondre.

Contrôles produits et informations à communiquer

Produit	Température relevée avant service	Composition utile	Allergènes à déclaration obligatoire présents	Prix
Plat du jour : gratin de pâtes et légumes	+64 °C	Pâtes, légumes, sauce béchamel	Céréales contenant du gluten, lait	7,20 €
Dessert : crème dessert vanille	+2 °C	Lait, sucre, préparation vanillée	Lait	2,10 €
Boisson : eau plate	+4 °C	Eau	Aucun des 14 allergènes à déclaration obligatoire selon la fiche produit	1,50 €

Informations de service validées par le responsable et données pour l'épreuve.

Enregistrement des températures avant le service

Équipement ou produit	Relevé	Limite de la procédure du site	Décision attendue
Meuble réfrigéré : desserts	+2 °C	Inférieure ou égale à +3 °C	.....
Maintien chaud : plat du jour	+64 °C	Supérieure ou égale à +63 °C	.....

Les limites indiquées sont les consignes applicables dans cette situation.

DT 3 : PROCÉDURE D'ENCAISSEMENT ET FICHE PRODUIT D'ENTRETIEN

À la caisse, annoncer le montant dû, enregistrer les articles, vérifier le mode de paiement et confirmer la validation du paiement par carte. Pour les espèces, compter la somme reçue et rendre la différence exacte. En fin d'encaissement, vérifier la cohérence entre les tickets et les opérations enregistrées.

Pour le nettoyage-désinfection des surfaces alimentaires, l'étiquette du produit fourni indique un dosage de 20 mL pour 5 L d'eau. Pour préparer un volume différent, conserver la proportion : quantité de produit = volume de produit indiqué × volume de solution à préparer / volume d'eau de référence. Pour 750 mL de solution, le calcul s'effectue ainsi : $20 \times 0,75/5$, avec les volumes exprimés en litres pour le calcul. Porter les équipements de protection indiqués sur l'étiquette, respecter le temps de contact indiqué sur le bidon et ne jamais mélanger les produits.

Procédure d'entretien : débarrasser et évacuer les déchets ; retirer les salissures visibles ; nettoyer avec le matériel adapté ; appliquer le produit conformément à l'étiquette ; respecter le temps de contact ; rincer si l'étiquette le demande ; laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre selon la procédure du site ; ranger le matériel et se laver les mains.

Données d'encaissement et paramètres d'entretien

Élément	Donnée fournie	Application
Commande du convive A	21,60 €	Espèces remises : 30,00 €
Commande du convive B	8,70 €	Carte bancaire
Commande du convive C	9,30 €	Espèces remises : 10,00 €
Produit de nettoyage-désinfection	20 mL pour 5 L de solution	Préparer 750 mL
Équipements de protection	Gants adaptés selon l'étiquette et la procédure du site	À porter pendant la préparation et l'application du produit

Les informations de dosage et les précautions d'emploi sont celles de l'étiquette du produit mis à disposition.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse et support de traçabilité : contrôles et réapprovisionnement

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter les champs prévus pendant la mise en place. Ces éléments servent au suivi opérationnel de l'activité.

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	.....	.....	.....

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse et support opérationnel : encaissements et entretien

À RENDRE AVEC LA COPIE

Renseigner les informations liées aux opérations réalisées. Pour le dosage, utiliser les données de l'étiquette du DT 3. Pour les encaissements, inscrire les montants réellement contrôlés pendant la simulation.

Suivi des encaissements et de la préparation de la solution

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	.....
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	.....

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.