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

CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) - EP1 Production alimentaire

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Analyse de la situation et maîtrise de l'hygiène (3 questions) **Page 3**

2. Étude technologique et calculs professionnels (4 questions) **Page 5**

3. Protocole opératoire et prévention des risques (3 questions) **Page 8**

4. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 10**

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

1. Analyse de la situation et maîtrise de l'hygiène

Au restaurant scolaire Les Tilleuls, vous participez à la réception et au stockage des denrées pour préparer 48 portions de salade de pâtes au poulet. Les questions portent sur les températures, la traçabilité et l'organisation des flux dans le secteur de production froide.

Question 1.1. À la réception, le poulet cuit réfrigéré est mesuré à +3 °C et son étiquette indique une température maximale de conservation de +4 °C. La chambre froide positive affiche +6 °C, alors que la consigne interne est de 0 °C à +3 °C. Indiquez si le poulet peut être accepté au regard de sa température de réception, relevez la non-conformité de stockage et proposez deux actions immédiates concernant la chambre froide et les denrées qui y sont stockées.

Le poulet est à +3 °C, sous la température maximale de +4 °C indiquée sur l'étiquette : il est acceptable au contrôle de réception de température. La chambre froide à +6 °C ne respecte pas la consigne interne de 0 à +3 °C. Prévenez le responsable et faites vérifier l'enceinte. En attendant sa décision, protégez les denrées, contrôlez leurs températures et transférez-les dans une enceinte conforme selon ses consignes.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Poulet acceptable à la réception. Chambre froide non conforme : +6 °C au lieu de 0 à +3 °C. Alerter le responsable, protéger et contrôler les denrées.

Question 1.2. Citez quatre informations à vérifier ou à enregistrer lors de la réception du poulet afin d'assurer le contrôle et la traçabilité du produit.

À la réception, comparez le poulet livré aux documents et à son étiquette, puis consignez les contrôles pour assurer son suivi. Vérifiez la désignation du produit et mesurez sa température. Relevez également le fournisseur, le numéro de lot et la date limite de consommation. Ces renseignements permettent de contrôler la conformité du produit et de le retrouver dans la traçabilité de l'établissement.

Information	À vérifier ou enregistrer
Produit	Désignation du poulet
Température	Température mesurée à réception
Traçabilité	Fournisseur et numéro de lot
Conservation	Date limite de consommation

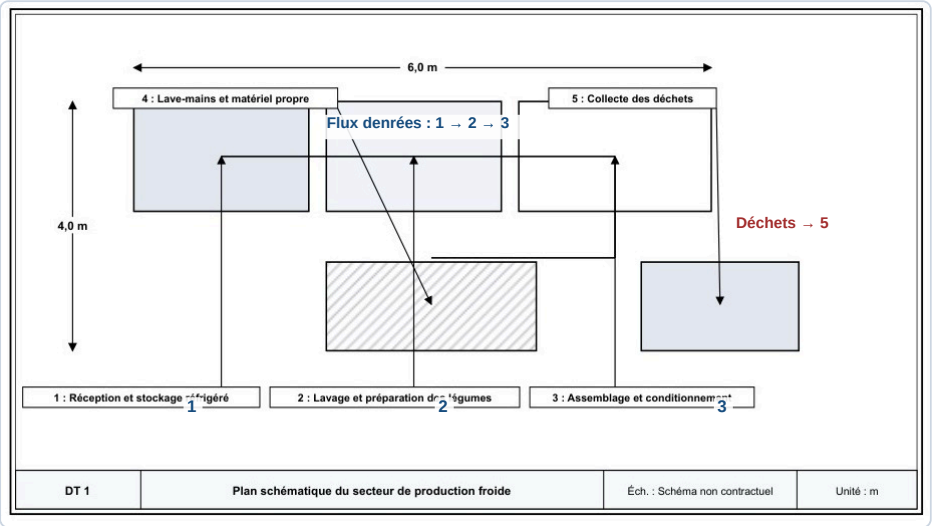
> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Désignation du produit, température à réception, fournisseur et numéro de lot, date limite de consommation.

Question 1.3. À partir du plan du secteur de production froide du DT 1, indiquez le sens de circulation à respecter entre la zone de stockage, le lavage des légumes, la préparation froide, le conditionnement et l'évacuation des déchets. Expliquez en une phrase l'intérêt de séparer les flux propres et les flux de déchets.

1. Sortir les denrées de la zone 1, réception et stockage réfrigéré.
2. Diriger les légumes vers la zone 2 pour leur lavage et leur préparation.
3. Faire progresser les denrées préparées vers la zone 3, pour l'assemblage et le conditionnement.
4. Évacuer les déchets vers la zone 5, sans repasser par les zones propres. La zone 4 est réservée au lave-mains et au matériel propre.

Séparer les flux limite les croisements entre denrées propres, déchets et matériel sale, et réduit ainsi les risques de contamination.

Sens de circulation des denrées et des déchets



✓ RÉPONSE À RETENIR

Denrées : stockage → lavage et préparation des légumes → assemblage et conditionnement. Déchets : évacuation séparée vers la zone 5.

2. Étude technologique et calculs professionnels

La fiche de fabrication de la salade de pâtes au poulet est prévue pour 12 portions, tandis que la production demandée en compte 48. À partir des rendements et des prix fournis, il faut adapter les quantités, calculer les coûts matière et déterminer un dosage de produit de nettoyage-désinfection.

Question 2.1. Complétez le DR 1 en calculant, pour 48 portions, les quantités nettes de pâtes sèches, de poulet cuit, de légumes prêts à l'emploi et de sauce. Présentez au moins un calcul de changement d'échelle. Pour les pâtes, calculez également la masse obtenue après cuisson en utilisant le rendement fourni.

Le coefficient multiplicateur est 48 ÷ 12 = 4. Chaque quantité de référence est multipliée par 4. Pour les pâtes, le rendement de cuisson s'applique à la masse sèche.

Denrée ou résultat	Quantité pour 48 portions
Pâtes sèches	3,60 kg
Pâtes après cuisson	7,92 kg
Poulet cuit	3,36 kg
Légumes nets	4,80 kg
Sauce	1,20 kg

Quantités pour 48 portions

Denrée ou résultat	Quantité calculée pour 48 portions	Calcul ou justification	Coût de la quantité utilisée
Pâtes sèches	3,60 kg		
Pâtes après cuisson	7,92 kg		
Poulet cuit	3,36 kg		
Légumes nets prêts à l'emploi	4,80 kg		
Légumes bruts à acheter	5,33 kg		
Sauce	1,20 kg		
Coût matière total pour 48 portions			
Coût matière par portion			

Calcul de dilution : préparation de 7,5 L de solution

Volume d'eau	Dosage fourni	Volume de produit concentré nécessaire	Calcul
7,5 L	20 mL pour 5 L		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pâtes sèches : 3,60 kg; pâtes cuites : 7,92 kg; poulet : 3,36 kg; légumes nets : 4,80 kg; sauce : 1,20 kg.

Question 2.2. Les 4,80 kg de légumes prêts à l'emploi correspondent à un rendement de parage de 90 %. Calculez la masse de légumes à acheter en utilisant la relation rendement = masse nette / masse brute, puis arrondissez la masse à acheter au centième de kilogramme.

Le rendement de parage est la masse nette divisée par la masse brute. On isole la masse brute : masse nette ÷ rendement. Ainsi, 4,80 kg ÷ 0,90 = 5,333… kg. La masse à acheter, arrondie au centième de kilogramme, est donc de 5,33 kg.

Masse brute à acheter

Denrée ou résultat	Quantité calculée pour 48 portions	Calcul ou justification	Coût de la quantité utilisée
Pâtes sèches	.....	.....	.....
Pâtes après cuisson	.....	.....	.....
Poulet cuit	.....	.....	.....
Légumes nets prêts à l'emploi	.....	.....	.....
Légumes bruts à acheter	..... 5,33 kg	.....	.....
Sauce	.....	.....	.....
Coût matière total pour 48 portions	.....	.....	.....
Coût matière par portion	.....	.....	.....

Calcul de dilution : préparation de 7,5 L de solution

Volume d'eau	Dosage fourni	Volume de produit concentré nécessaire	Calcul
7,5 L	20 mL pour 5 L	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Masse de légumes bruts à acheter : 5,33 kg.

Question 2.3. Calculez le coût des quantités utilisées pour chacune des quatre denrées, puis le coût matière total pour 48 portions et le coût matière par portion. Pour la sauce, calculez le prix au kilogramme à partir du conditionnement indiqué. Arrondissez les résultats monétaires au centime.

Les légumes sont facturés au kilogramme brut acheté; les autres coûts se calculent sur les quantités utilisées. Pour la sauce, le prix au kilogramme est 16,00 € ÷ 5 kg = 3,20 €/kg. Le coût par portion est le total divisé par 48.

Denrée ou résultat	Calcul du coût	Coût
Pâtes sèches	3,60 × 2,20	7,92 €
Poulet cuit	3,36 × 9,00	30,24 €
Légumes	(4,80 ÷ 0,90) × 2,40	12,80 €
Sauce	1,20 × (16,00 ÷ 5)	3,84 €
Total pour 48 portions	7,92 + 30,24 + 12,80 + 3,84	54,80 €
Par portion	54,80 ÷ 48	1,14 €

Coûts pour 48 portions

Denrée ou résultat	Quantité calculée pour 48 portions	Calcul ou justification	Coût de la quantité utilisée
Pâtes sèches			7,92 €
Pâtes après cuisson			
Poulet cuit			30,24 €
Légumes nets prêts à l'emploi			12,80 €
Légumes bruts à acheter			
Sauce			3,84 €
Coût matière total pour 48 portions			54,80 €
Coût matière par portion			1,14 €

Calcul de dilution : préparation de 7,5 L de solution

Volume d'eau	Dosage fourni	Volume de produit concentré nécessaire	Calcul
7,5 L	20 mL pour 5 L		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût total : 54,80 €. Coût matière par portion : 1,14 €.

Question 2.4. Le produit de nettoyage-désinfection doit être dilué à raison de 20 mL pour 5 L d'eau. Calculez le volume de produit concentré nécessaire pour préparer 7,5 L de solution. Indiquez l'unité et la méthode de calcul utilisée.

Le dosage est proportionnel au volume d'eau. Le coefficient est 7,5 ÷ 5 = 1,5; on multiplie donc les 20 mL de produit concentré par 1,5. La quantité à mesurer est ainsi de 30 mL.

Dosage du produit concentré

Calcul de dilution : préparation de 7,5 L de solution

Volume d'eau	Dosage fourni	Volume de produit concentré nécessaire	Calcul
7,5 L	20 mL pour 5 L	30 mL	

✓ RÉPONSE À RETENIR

Produit concentré nécessaire : 30 mL pour 7,5 L d'eau.

3. Protocole opératoire et prévention des risques

Vous préparez les ingrédients, assemblez et conditionnez les portions de salade, puis remettez le poste de travail en état. Les ressources précisent les précautions contre les contaminations croisées, les allergènes à signaler et les consignes de nettoyage-désinfection et de sécurité.

Question 3.1. Proposez, dans l'ordre, quatre étapes essentielles du protocole de production de la salade, depuis la préparation du poste jusqu'au conditionnement. Précisez à quel moment vous contrôlez la conformité des denrées et à quel moment vous identifiez les portions conditionnées.

1. Préparer le poste et vérifier les denrées avant leur utilisation : température, dates, étiquettes et état des emballages.
2. Laver et parer les légumes dans la zone prévue ; cuire puis refroidir les pâtes selon la procédure de l'établissement.
3. Assembler les ingrédients avec du matériel propre et en évitant les croisements entre denrées propres et déchets.
4. Répartir la salade dans les contenants, les fermer et identifier les portions au moment du conditionnement, conformément à la procédure du site.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler les denrées avant leur utilisation et identifier les portions au conditionnement.

Question 3.2. Le poulet cuit est prêt à l'emploi et les légumes doivent être lavés et parés. Citez deux mesures concrètes permettant d'éviter une contamination croisée pendant la préparation. Indiquez également les allergènes à signaler d'après les informations fournies pour la sauce et les pâtes.

Pour éviter les contaminations croisées, laver et parer les légumes avec du matériel distinct de celui utilisé pour le poulet cuit prêt à l'emploi. Se laver les mains et nettoyer le plan de travail avant de manipuler le poulet, notamment après avoir manipulé des légumes non lavés. Vérifier les étiquettes des produits livrés, puis transmettre les allergènes selon la procédure de l'établissement : la sauce contient de la **moutarde** et les pâtes de blé contiennent du **gluten**.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Séparer les ustensiles et les manipulations des légumes et du poulet. Allergènes à signaler : moutarde et gluten.

Question 3.3. Complétez le DR 2 pour les opérations de nettoyage-désinfection du plan de travail. Indiquez les étapes dans l'ordre et citez deux mesures de prévention des risques liées à l'utilisation du produit concentré ou au travail avec un couteau.

Élément du DR 2	Réponse
1re étape	Débarrasser le plan de travail et éliminer les déchets.
2e étape	Nettoyer avec le détergent prévu, puis rincer.
3e étape	Appliquer le désinfectant dilué et respecter le temps de contact.
4e étape	Rincer à l'eau potable, puis laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre.
Temps de contact indiqué	5 minutes.
Rinçage prévu par la consigne	Rinçage à l'eau potable après le temps de contact.
Prévention liée au produit concentré	Porter des gants adaptés et ne jamais mélanger avec un autre produit d'entretien.
Prévention liée au couteau	Utiliser une planche stable et orienter la lame à l'opposé de soi.

Le détergent élimine les salissures avant la désinfection. Respecter le temps de contact, puis le rinçage et le séchage prévus. Pour prévenir les risques, porter les protections indiquées sur l'étiquette du produit et ne jamais le mélanger à un autre produit. Lors de la découpe, stabiliser la planche et diriger la lame à l'opposé de soi.

DR 2 complété : nettoyage-désinfection

Rang ou risque	Réponse du candidat
1re étape	Débarrasser, déchets
2e étape	Détergent + rinçage
3e étape	Désinfectant dilué
4e étape	Rincer puis sécher
Temps de contact indiqué	5 min
Rinçage prévu par la consigne	Eau potable
Mesure de prévention liée au produit concentré	Gants, pas de mélange
Mesure de prévention liée à l'utilisation d'un couteau	Planche stable, lame éloignée

✓ RÉPONSE À RETENIR

Débarrasser, nettoyer et rincer, désinfecter 5 minutes, rincer à l'eau potable et sécher. Porter des gants adaptés ; ne pas mélanger le produit et utiliser une planche stable.

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

Bilan de l'épreuve : Cette partie écrite de l'EP1 du CAP Production et service en restaurations, session 2026, porte le code 26-CAP-PSR-EP1 et dure 30 minutes. Le coefficient 6 concerne l'épreuve EP1 dans son ensemble. À partir de la production de 48 salades de pâtes au poulet, elle évalue l'hygiène, la traçabilité, les flux, les calculs professionnels, la prévention des contaminations et la remise en état du poste.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Coefficient multiplicateur = nombre de portions demandées / nombre de portions de référence.
- Rendement des pâtes : masse cuite / masse sèche = 2,2.
- Rendement de parage : masse nette utilisable / masse brute achetée = 0,90.
- Masse brute à acheter = masse nette nécessaire / rendement de parage.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguez la température maximale de l'étiquette de la consigne interne de la chambre froide.
- Présentez les calculs avec leurs unités et respectez les arrondis demandés.
- Limitez les croisements entre denrées propres, matériel sale et déchets en organisant la marche en avant.
- Respectez l'ordre du nettoyage-désinfection, les 5 minutes de contact et le rinçage à l'eau potable.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter les quantités de la fiche de fabrication à 48 portions ?

Calculez le coefficient multiplicateur : 48 portions demandées divisées par 12 portions de référence, soit 4. Multipliez ensuite chaque quantité de la fiche par 4 et conservez les unités.

Q : Comment calculer la masse brute de légumes à acheter avec un rendement de 90 % ?

La relation est rendement = masse nette / masse brute. Isolez la masse brute : masse nette / rendement. Pour 4,80 kg nets et un rendement de 0,90, divisez 4,80 par 0,90 puis arrondissez au centième de kilogramme.

Q : La durée de 30 minutes et le coefficient 6 concernent-ils seulement la partie écrite ?

La partie écrite dure 30 minutes. Le coefficient 6 s'applique à l'épreuve EP1 dans son ensemble, et non à la seule partie écrite. La calculatrice n'est pas autorisée.

Q : Quels critères d'hygiène et de nettoyage faut-il vérifier dans ce sujet ?

Vérifiez les étiquettes et signalez la moutarde de la sauce ainsi que le gluten des pâtes. Pour le nettoyage, suivez l'ordre indiqué, respectez les 5 minutes de contact et rincez à l'eau potable selon la consigne.

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