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, PARTIE ÉCRITE

Coefficient : 6 Durée : 30 minutes

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la situation et maîtrise de l'hygiène (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (8 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Protocole opératoire et prévention des risques (6 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 la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 : RESTAURANT SCOLAIRE LES TILLEULS, 18 RUE DES ÉCOLES, 37000 TOURS

Vous travaillez au secteur de production froide du restaurant scolaire Les Tilleuls. Pour le déjeuner, l'équipe doit préparer **48 portions de salade de pâtes au poulet**. Vous participez à la réception des denrées, à leur stockage, à la préparation, au conditionnement et au nettoyage du poste.

Les consignes de températures et d'utilisation des produits de nettoyage propres à l'établissement sont fournies dans le dossier technique. Elles doivent être appliquées pour répondre aux questions. Les règles d'hygiène alimentaire s'inscrivent dans les principes du système HACCP et dans les exigences générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires.

Cette épreuve porte sur la partie écrite de l'EP1. Le coefficient 6 est celui de l'épreuve EP1 dans son ensemble, et non de la seule partie écrite.

Répondez sur les documents réponses ou sur votre copie. Justifiez les calculs et indiquez les unités.

PARTIE 1 : Analyse de la situation et maîtrise de l'hygiène (6 points)

Réception, stockage, traçabilité et organisation de la production

Avant la production, vous consultez les données de réception et le plan du secteur de production froide figurant dans le dossier technique. Vous appliquez les consignes internes de l'établissement et les principes d'hygiène alimentaire.

1.1 (2 points) À la réception, le poulet cuit réfrigéré est mesuré à **+3 °C**. Son étiquette indique une température de conservation maximale 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 et relevez la non-conformité de stockage. Proposez deux actions immédiates concernant la chambre froide et les denrées qui y sont stockées.

1.2 (2 points) Citez quatre informations à vérifier ou à enregistrer lors de la réception du poulet afin d'assurer le contrôle et la traçabilité du produit.

1.3 (2 points) 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.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs professionnels (8 points)

Adaptation des quantités, rendement, coût matière et dosage

La fiche de fabrication du DT 2 est établie pour 12 portions. La production demandée est de 48 portions. Utilisez les prix et rendements fournis. Pour les calculs de coût, retenez le coût de la quantité effectivement utilisée, même si l'achat nécessite un conditionnement entier.

Données de fabrication et de coût

Denrée	Quantité pour 12 portions	Rendement ou conditionnement	Prix d'achat
Pâtes sèches	0,90 kg	Rendement après cuisson : 2,2	2,20 € par kg
Poulet cuit réfrigéré	0,84 kg	Produit prêt à l'emploi	9,00 € par kg
Légumes prêts à préparer	1,20 kg	Rendement après parage : 90 %	2,40 € par kg acheté
Sauce	0,30 kg	Produit prêt à l'emploi	16,00 € le seau de 5 kg

Données extraites du DT 2

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) 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. Utilisez la relation rendement = masse nette / masse brute, puis arrondissez la masse à acheter au centième de kilogramme.

2.3 (2 points) Calculez le coût des quantités utilisées pour chacune des quatre denrées, puis le coût matière total 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.

2.4 (2 points) 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.

PARTIE 3 : Protocole opératoire et prévention des risques (6 points)

Organisation du travail, prévention des contaminations et sécurité

Vous préparez les ingrédients, assemblez les portions, puis remettez le poste en état. Les consignes de nettoyage-désinfection et les informations relatives aux dangers figurent dans le DT 3.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2 points) 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 l'allergène à signaler d'après les informations fournies pour la sauce et les pâtes.

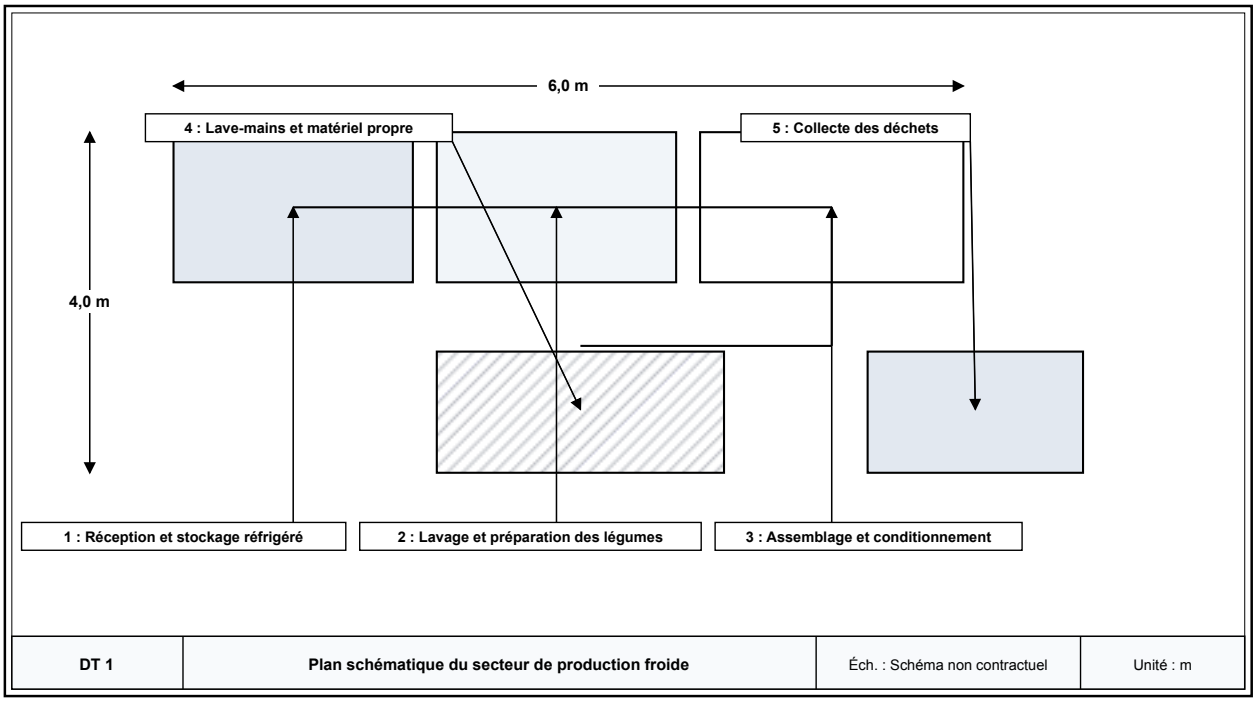
3.3 (2 points) Complétez le DR 2 pour les opérations de nettoyage-désinfection du plan de travail. Indiquez les étapes dans l'ordre et citez deux mesures de prévention des risques liées à l'utilisation du produit concentré ou au travail avec un couteau.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL DU SECTEUR DE PRODUCTION FROIDE

Plan schématique du secteur de production froide du restaurant scolaire. Les zones et le sens des flux sont représentés pour aider à organiser le travail. Le plan ne remplace pas les consignes d'hygiène de l'établissement. La marche en avant consiste à organiser les opérations afin de limiter les croisements entre denrées propres, matériel sale et déchets.



DT 1	Plan schématique du secteur de production froide	Éch. : Schéma non contractuel	Unité : m

DT 2 : FICHE DE FABRICATION, RENDEMENTS ET PRIX DES DENRÉES

La fiche de fabrication de référence correspond à 12 portions. La commande du jour est de 48 portions. Le coefficient multiplicateur à appliquer aux quantités de la fiche est donné par la relation : coefficient multiplicateur = nombre de portions demandées / nombre de portions de référence. Les prix indiqués sont des prix d'achat hors taxes pour les besoins de l'exercice.

Rendement des pâtes après cuisson : masse cuite / masse sèche = 2,2. Rendement de parage des légumes : masse nette utilisable / masse brute achetée = 0,90.

Fiche de fabrication pour 12 portions et données d'achat

Denrée	Quantité pour 12 portions	Rendement ou conditionnement	Prix
Pâtes sèches	0,90 kg	Rendement cuisson : 2,2	2,20 € par kg
Poulet cuit réfrigéré	0,84 kg	Prêt à l'emploi	9,00 € par kg
Légumes prêts à préparer	1,20 kg	Rendement de parage : 90 %	2,40 € par kg acheté
Sauce	0,30 kg	Seau de 5 kg	16,00 € par seau

Quantités nettes à mettre en œuvre, sauf indication contraire

DT 3 : CONSIGNES INTERNES DE CONSERVATION, ALLERGÈNES ET NETTOYAGE-DÉSINFECTION

Conservation et réception : pour le poulet cuit réfrigéré de cette commande, respecter la température maximale de conservation indiquée sur l'étiquette, soit +4 °C. La consigne interne de la chambre froide positive est de 0 °C à +3 °C. En cas d'écart de température de l'équipement, prévenir le responsable, protéger et contrôler les denrées, puis appliquer ses consignes de décision. Enregistrer les contrôles et assurer la traçabilité à l'aide des documents de réception et des étiquettes.

Allergènes : la fiche fournisseur de la sauce signale de la moutarde. Les pâtes sont à base de blé et contiennent du gluten. Vérifier les étiquettes des produits effectivement livrés avant la production et transmettre l'information conformément à la procédure de l'établissement.

Produit de nettoyage-désinfection : dosage d'utilisation : 20 mL de produit concentré pour 5 L d'eau. Temps de contact : 5 minutes. Après le temps de contact, rincer à l'eau potable conformément à la fiche du produit. Ne jamais mélanger ce produit avec un autre produit d'entretien. Porter les équipements de protection indiqués sur l'étiquette, notamment des gants adaptés. Respecter la fiche technique et la fiche de données de sécurité.

Ordre de remise en état : débarrasser et éliminer les déchets, nettoyer avec le détergent prévu, rincer, appliquer le produit désinfectant dilué, respecter le temps de contact, rincer à l'eau potable selon la consigne fournie, puis laisser sécher ou essuyer avec un matériel propre selon la procédure du site.

Paramètres à respecter

Opération ou produit	Consigne fournie	Action attendue
Poulet cuit réfrigéré	Température maximale sur l'étiquette : +4 °C	Contrôler à la réception et conserver selon l'étiquette
Chambre froide positive	Consigne interne : 0 °C à +3 °C	Relever la température et signaler tout écart
Produit de nettoyage-désinfection	20 mL pour 5 L d'eau, contact 5 min	Respecter dosage, temps de contact et rinçage à l'eau potable
Sauce et pâtes	Sauce : moutarde. Pâtes : gluten	Vérifier les étiquettes et appliquer la procédure d'information

Consignes internes et informations fournies pour cette situation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 2.1, 2.2 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau. Faites apparaître les calculs, les unités et les arrondis demandés. Vous pouvez ajouter vos calculs sur votre copie.

Adaptation des quantités et calcul du coût matière pour 48 portions

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

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 : Question 3.3 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau en indiquant l'ordre des opérations de nettoyage-désinfection et les mesures de prévention. Appuyez-vous sur les consignes du DT 3.

Remise en état du plan de travail et prévention des risques

Rang ou risque	Réponse du candidat
1re étape	.....
2e étape	.....
3e étape	.....
4e étape	.....
Temps de contact indiqué	.....
Rinçage prévu par la consigne	.....
Mesure de prévention liée au produit concentré	.....
Mesure de prévention liée à l'utilisation d'un couteau	.....

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.