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 Cuisine, veuillez visiter :
courscapcuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Cuisine - EP1 : Organisation de la production de cuisine

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-CUI-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse juridique de la relation avec le fournisseur** (3 questions) — **Page 3**

2. **Diagnostic de l'entreprise et organisation de la production** (3 questions) — **Page 5**

3. **Coût matière et équilibre financier** (3 questions) — **Page 7**

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

Sujet officiel (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Gestion appliquée/2026/CAP Cuisine - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse juridique de la relation avec le fournisseur

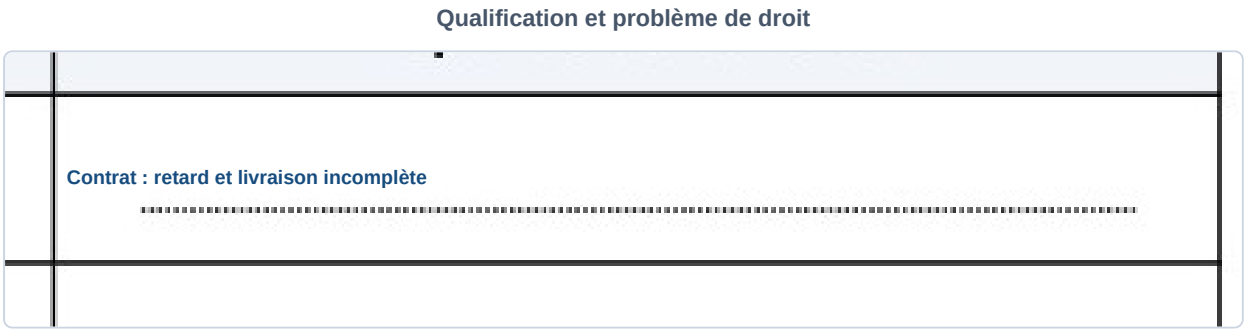
Le Bistrot des Halles a commandé 12 kg de tomates, mais le fournisseur livre avec retard seulement 8 kg et refuse de fournir le reste avant le lendemain. Il faut analyser les recours possibles, le supplément de 12 € HT payé pour les tomates manquantes et les conditions de réparation d'une éventuelle perte de ventes.

Partie 1

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les faits utiles concernant la commande et la livraison, puis formulez le problème de droit auquel le restaurant est confronté.

Étape	Réponse
Qualification des faits	Contrat de vente entre la SARL et son fournisseur, conclu pour 12 kg de tomates, avec livraison prévue à 7 h 30 et clause plafonnant l'indemnisation à 10 % de la ligne concernée. Livraison tardive à 9 h 30 et incomplète de 8 kg.
Problème de droit	Quels recours le restaurant peut-il exercer face à cette exécution imparfaite et à ses conséquences ?

Le créneau était expressément déterminant pour organiser le service. Le fournisseur a donc manqué à ses engagements de délai et de quantité, tandis que le restaurant doit apprécier la portée de la clause acceptée et établir les préjudices qu'il invoque.



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fournisseur a exécuté imparfaitement le contrat : livraison tardive et 4 kg de tomates manquants.

Question 1.2. À l'aide des articles du Code civil figurant dans le DT 1, énoncez les règles applicables à l'inexécution ou à la mauvaise exécution du contrat. Indiquez également l'apport de la décision présentée dans le DT 2 concernant une clause limitative de responsabilité qui affecterait une obligation essentielle.

L'article 1103 du Code civil rend obligatoire le contrat légalement formé. Selon l'article 1217, en cas d'inexécution ou d'exécution imparfaite, le créancier peut notamment demander l'exécution forcée, une réduction du prix, la résolution du contrat ou la réparation du préjudice. Les sanctions compatibles peuvent se cumuler, et des dommages-intérêts peuvent s'y ajouter.

L'article 1231-1 permet d'obtenir réparation en cas d'inexécution ou de retard, sauf force majeure. Le créancier doit prouver un préjudice, son lien avec le manquement et son montant. Selon l'arrêt Chronopost, une clause limitative peut être réputée non écrite si elle prive concrètement de portée une obligation essentielle, mais elle n'est pas automatiquement écartée.

Règle de droit applicable



✓ RÉPONSE À RETENIR

Les recours de l'article 1217 sont ouverts. La réparation exige la preuve du préjudice et la clause limitative n'est écartée que si elle neutralise une obligation essentielle.

Question 1.3. Appliquez les règles à la situation. Présentez les démarches et demandes que le restaurant peut envisager au sujet des 4 kg manquants et du supplément de 12 € HT. Discutez la portée du plafond d'indemnisation et précisez les éléments à apporter pour demander réparation d'une éventuelle perte de ventes.

1. Consigner par écrit les réserves sur le bon de livraison avant validation et conserver la commande, le bon, les échanges avec le fournisseur et la preuve de l'achat de remplacement.
2. Le restaurant peut demander la livraison des 4 kg manquants ou une réduction de prix. Il peut aussi réclamer les 12 € HT de surcoût, justificatif à l'appui, comme conséquence du manquement. Cette indemnisation reste soumise au plafond de 10 % de la ligne si la clause s'applique.
3. Le plafond pourrait être réputé non écrit s'il prive de portée l'engagement essentiel concernant le créneau déterminant, sans que cela soit automatique. Pour les ventes perdues, il faut prouver leur réalité, leur montant et leur lien avec le retard, par exemple avec les réservations, les ventes comparables et les comptes du service.

Solution motivée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Réclamer les 4 kg ou une réduction de prix, et justifier le surcoût de 12 € HT. La portée du plafond dépend de son effet sur l'engagement essentiel ; toute perte de ventes doit être prouvée.

2. Diagnostic de l'entreprise et organisation de la production

Le Bistrot des Halles souhaite préserver son positionnement de restaurant traditionnel, régional et saisonnier tout en assurant le service du mardi midi malgré une livraison incomplète. Les documents décrivent ses ressources, ses contraintes de production et de réception, ainsi que des pistes pour adapter l'approvisionnement.

Partie 2

Question 2.1. À partir du DT 3, réalisez un diagnostic synthétique comprenant au moins une force et une faiblesse internes, ainsi qu'une opportunité et une menace externes. Identifiez également deux facteurs distincts du PESTEL susceptibles d'influencer l'activité et expliquez leur effet possible sur le restaurant.

Diagnostic	Élément identifié	Effet possible
Force	Le chef maîtrise une carte courte et saisonnière	Production adaptable aux saisons
Faiblesse	Équipe réduite et réserves limitées	Rupture plus difficile à absorber
Opportunité	Demande de produits locaux	Débouché commercial et fidélisation
Menace	Prix des produits frais variables	Hausse possible des coûts matière
PESTEL : économique	Variation saisonnière des prix	Coûts et marges moins prévisibles
PESTEL : légal	Règles d'hygiène et de traçabilité	Contrôles et suivi des denrées obligatoires

Les éléments internes relèvent des ressources et limites propres au restaurant. La demande locale et les variations de prix viennent de son environnement externe. Les facteurs économique et légal influencent respectivement la rentabilité et les conditions de réception, conservation et utilisation des denrées.

Diagnostic synthétique complété

Diagnostic interne ou externe	Élément identifié	Effet possible pour l'entreprise
Force	Chef, carte courte	Carte adaptable
Faiblesse	Équipe, réserves limitées	Ruptures difficiles à absorber
Opportunité	Demande de produits locaux	Débouché commercial
Menace	Prix frais variables	Coûts matière en hausse
Facteur PESTEL n° 1	Économique : prix	Marges moins prévisibles
Facteur PESTEL n° 2	Légal : hygiène, traçabilité	Contrôle et suivi requis

✓ RÉPONSE À RETENIR

Force : savoir-faire saisonnier. Faiblesse : équipe et réserves limitées. Opportunité : demande locale. Menace : prix fluctuants. PESTEL : facteurs économique et légal.

Question 2.2. **Proposez un ordre d'actions permettant de gérer la livraison incomplète et de préserver le service du midi. Mentionnez le contrôle et la traçabilité de la livraison, la décision à prendre pour les tomates manquantes et l'information à transmettre au chef.**

1. Comparer la commande et le bon de livraison, contrôler la quantité et la conformité des tomates. Noter l'heure de réception, 9 h 30, et les 8 kg reçus sur les 12 kg commandés.
2. Avant de valider le bon, y inscrire les réserves. Conserver les documents et les informations utiles de traçabilité, notamment le fournisseur et le lot.
3. Pour maintenir le service, faire acheter les 4 kg manquants auprès d'un autre fournisseur, avec le supplément prévu de 12 € HT, après contrôle des produits.
4. Informer immédiatement le chef du retard, de la quantité manquante et de la solution retenue afin qu'il adapte l'organisation de la production.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler et tracer la réception, consigner les réserves avant validation, acheter les 4 kg manquants et prévenir le chef.

Question 2.3. **Proposez une mesure de gestion permettant de réduire le risque de rupture lors d'une prochaine livraison, sans renoncer au positionnement régional du restaurant. Justifiez brièvement votre choix.**

Confirmer auprès des producteurs régionaux, avant chaque livraison, les quantités disponibles et l'horaire convenu. Identifier également un second fournisseur de proximité mobilisable rapidement en cas de rupture, et prévoir avec lui les modalités de commande. Cette solution limite le risque de désorganiser le service sans constituer un stock important, cohérent avec les réserves limitées, et maintient l'approvisionnement régional.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Confirmer quantités et horaires avec les producteurs, et prévoir un fournisseur régional de secours.

3. Coût matière et équilibre financier

Le chef étudie le coût matière d'un plat de poulet fermier aux champignons prévu pour 40 portions, à partir des quantités et prix hors taxes fournis. Le tableau de bord mensuel permet ensuite de calculer la marge sur coûts variables, son taux et le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires.

Partie 3

Question 3.1. Calculez le coût de chaque ingrédient de la fiche pour 40 portions, puis le coût matière total de la préparation. Présentez les opérations.

Ingrédient	Opération	Coût HT
Poulet fermier	8 × 9,20	73,60 €
Pommes de terre	10 × 1,40	14,00 €
Crème	2 × 3,10	6,20 €
Champignons	4 × 5,50	22,00 €
Huile	0,5 × 4,00	2,00 €
Total pour 40 portions	73,60 + 14,00 + 6,20 + 22,00 + 2,00	**117,80 €**

Chaque coût s'obtient en multipliant la quantité de la recette par le prix unitaire HT correspondant. La somme des cinq ingrédients donne le coût matière total de la préparation pour 40 portions. Les unités de quantité correspondent aux unités du prix : kilogrammes avec €/kg et litres avec €/L. Le total est exprimé en euros hors taxes. Les produits quantité-prix donnent directement les montants en euros HT.

Coûts des ingrédients et total

Ingrédient ou résultat	Opération	Coût HT
Poulet fermier	.....	73,60 €
Pommes de terre	.....	14,00 €
Crème	.....	6,20 €
Champignons	.....	22,00 €
Huile	.....	2,00 €
Coût matière total pour 40 portions	.....	117,80 €
Coût matière par portion	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Pour la recette de 40 portions, le coût matière total est de **117,80 € HT**.

Question 3.2. Calculez le coût matière d'une portion et arrondissez le résultat au centime d'euro.

Le coût d'une portion correspond au coût matière total de la recette divisé par le nombre de portions obtenues. Pour 40 portions, le calcul est : 117,80 € ÷ 40 = 2,945 €. Arrondi au centime d'euro, le coût matière est de 2,95 € HT par portion. Le résultat exact, avant arrondi, comporte trois décimales ; le 5 final fait arrondir au centime supérieur.

Coût matière par portion

Ingrédient ou résultat	Opération	Coût HT
Poulet fermier	.....	.....
Pommes de terre	.....	.....
Crème	.....	.....
Champignons	.....	.....
Huile	.....	.....
Coût matière total pour 40 portions	.....	.....
Coût matière par portion	.....	2,95 €

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Coût matière arrondi : **2,95 € HT par portion.**

Question 3.3. À partir du tableau de bord du DT 3, calculez le taux de marge sur coûts variables, puis le seuil de rentabilité mensuel en chiffre d'affaires. Présentez les calculs et arrondissez le seuil à l'euro le plus proche.

La marge sur coûts variables se calcule en retranchant les charges variables du chiffre d'affaires : 32 000 − 10 240 = 21 760 €. Son taux est cette marge divisée par le chiffre d'affaires : 21 760 ÷ 32 000 = 0,68, soit 68 %. Le seuil de rentabilité en chiffre d'affaires est ensuite obtenu en divisant les charges fixes par ce taux : 18 560 ÷ 0,68 = 27 294,12 €. Arrondi à l'euro le plus proche, il est de 27 294 € HT par mois.

Marge et seuil de rentabilité

Question 3.3 : seuil de rentabilité

Calcul demandé	Opération	Résultat
Marge sur coûts variables	.....	21 760 €
Taux de marge sur coûts variables	.....	68 %
Seuil de rentabilité mensuel en chiffre d'affaires	.....	27 294 €

Détaillez les calculs à partir du tableau de bord mensuel.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Taux de marge sur coûts variables : **68 %**. Seuil de rentabilité mensuel : **27 294 € HT**.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Cuisine, session 2026, porte le code 26-CAP-CUI-EP1, dure 2 heures et a un coefficient de 4. À partir du cas du Bistrot des Halles et de son plat de poulet fermier aux champignons, elle évalue le raisonnement juridique, le diagnostic d'entreprise, l'organisation de la réception et de la production, ainsi que le calcul des coûts matière et du seuil de rentabilité.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- L'article 1217 du Code civil prévoit plusieurs sanctions de l'inexécution, cumulables lorsqu'elles sont compatibles.
- La réparation suppose de prouver un préjudice lié à l'inexécution et d'en établir le montant.
- Coût d'un ingrédient = quantité utilisée × prix unitaire ; coût par portion = coût total ÷ nombre de portions.
- Taux de marge sur coûts variables = marge sur coûts variables ÷ chiffre d'affaires ; seuil = charges fixes ÷ taux.

Points de vigilance & attentes du jury

- Structurez le raisonnement juridique en faits qualifiés, problème de droit, règle applicable et solution motivée.
- Contrôlez le bon de livraison et consignez les réserves éventuelles avant sa validation.
- Séparez facteurs internes et externes dans le diagnostic, puis expliquez l'effet des deux facteurs PESTEL choisis.
- Montrez les opérations et les unités ; respectez les données HT et les consignes d'arrondi.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le coût matière par portion ?

Multipliez la quantité utilisée de chaque ingrédient par son prix unitaire, puis additionnez les coûts obtenus. Divisez le total par le nombre de portions. Exprimez le résultat en euros et arrondissez au centime lorsque le sujet le demande.

Q : Une clause limitative de responsabilité est-elle toujours applicable ?

Non. Il faut examiner concrètement si la clause prive de sa portée l'obligation essentielle du débiteur. L'arrêt Chronopost invite à cette analyse, mais ne signifie pas que toutes les clauses limitatives de responsabilité sont automatiquement écartées.

Q : Comment organiser mon temps pendant cette épreuve de deux heures ?

Répartissez votre temps entre les trois parties, qui valent respectivement 7, 7 et 6 points. Gardez du temps pour compléter le document réponse et vérifier les calculs, les unités, les arrondis ainsi que les réponses à toutes les questions.

Q : Quels éléments faut-il présenter pour les calculs ?

Inscrivez les opérations, les données utilisées, les unités et les résultats avec l'arrondi demandé. Pour le seuil de rentabilité, détaillez la marge sur coûts variables, son taux par rapport au chiffre d'affaires, puis le calcul à partir des charges fixes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Gestion appliquée/2026/CAP Cuisine - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Cuisine : 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.