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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Coefficient : 4 Durée : 2 heures

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse juridique de la relation avec le fournisseur (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Diagnostic de l'entreprise et organisation de la production (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Coût matière et équilibre financier (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7.
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 : SARL LE BISTROT DES HALLES, DIJON (CÔTE-D'OR)

Vous travaillez comme commis de cuisine au Bistrot des Halles, restaurant traditionnel exploité par la SARL Le Bistrot des Halles à Dijon. L'entreprise emploie 8 salariés et propose une cuisine de saison privilégiant les produits régionaux. Le restaurant dispose de 48 places et sert notamment un menu du midi.

Pour le service du mardi midi, le chef a prévu un plat de poulet fermier aux champignons pour 40 clients. Une livraison de marchandises est arrivée incomplète et en retard. Vous devez analyser la situation avec le fournisseur, contribuer à l'organisation de la production et exploiter les données de gestion fournies.

L'épreuve EP1 évalue l'organisation de la production de cuisine. Les questions de gestion sont intégrées à cette situation professionnelle. Répondez à toutes les questions en vous appuyant sur les documents techniques. Présentez les calculs et indiquez les unités. Les prix du tableau de coût matière sont exprimés hors taxes.

PARTIE 1 : Analyse juridique de la relation avec le fournisseur (7 points)

Qualifier les faits, mobiliser une règle de droit et proposer une solution motivée

La SARL Le Bistrot des Halles a commandé à la société Fraîcheur Côte-d'Or 12 kg de tomates destinées à la préparation du service du mardi midi. Le bon de commande accepté par le fournisseur prévoit une livraison le mardi à 7 h 30 et précise que ce créneau est déterminant pour l'organisation du service. Les conditions générales de vente du fournisseur, reçues et acceptées lors de la commande, indiquent que l'indemnisation due en cas de retard ou de livraison incomplète est plafonnée à 10 % du montant de la ligne de commande concernée.

La livraison intervient à 9 h 30 et ne comprend que 8 kg de tomates. Le fournisseur refuse de livrer les 4 kg manquants avant le lendemain. Le restaurant achète les 4 kg manquants auprès d'un autre fournisseur pour un supplément de 12 € HT. Il envisage également de demander réparation d'une perte de ventes, mais ne dispose pas à ce stade de justificatifs établissant cette perte.

Construisez votre réponse selon les étapes du raisonnement juridique : qualification juridique des faits, problème de droit, règle applicable, solution motivée à partir des faits.

1.1 (2 points) Qualifiez juridiquement les faits utiles puis formulez le problème de droit auquel le restaurant est confronté.

1.2 (2 points) 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.

1.3 (3 points) Appliquez ces 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 que le restaurant devrait apporter pour demander réparation d'une éventuelle perte de ventes.

PARTIE 2 : Diagnostic de l'entreprise et organisation de la production (7 points)

Analyser l'environnement, organiser le travail et proposer des actions adaptées

Le Bistrot des Halles souhaite maintenir son positionnement de restaurant traditionnel proposant des produits régionaux et une cuisine de saison. Le chef doit assurer le service du mardi midi malgré la livraison incomplète. Le DT 3 présente des informations sur l'entreprise, son environnement et les contraintes de production.

2.1 (4 points) À partir du DT 3, réalisez un diagnostic synthétique de l'entreprise. Présentez 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.

2.2 (2 points) Proposez un ordre d'actions permettant de gérer la livraison incomplète et de préserver le service du midi. Votre réponse doit mentionner le contrôle et la traçabilité de la livraison, la décision à prendre pour les tomates manquantes et l'information à transmettre au chef.

2.3 (1 point) 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.

PARTIE 3 : Coût matière et équilibre financier (6 points)

Calculer un coût de production et exploiter un tableau de bord

Le chef étudie le coût matière du plat de poulet fermier aux champignons prévu pour 40 portions. Les quantités et prix unitaires sont donnés dans le DT 3. Pour les calculs mensuels, le chiffre d'affaires et les charges sont exprimés en euros hors taxes. On utilisera les relations suivantes : coût d'un ingrédient = quantité utilisée × prix unitaire ; seuil de rentabilité en chiffre d'affaires = charges fixes ÷ taux de marge sur coûts variables.

3.1 (3 points) Calculez le coût de chaque ingrédient de la fiche pour 40 portions, puis le coût matière total de la préparation. Présentez les opérations.

3.2 (1 point) Calculez le coût matière d'une portion. Arrondissez le résultat au centime d'euro.

3.3 (2 points) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : EXTRAITS DU CODE CIVIL : FORCE OBLIGATOIRE ET INEXÉCUTION DU CONTRAT

Code civil, article 1103 : « Les contrats légalement formés tiennent lieu de loi à ceux qui les ont faits. »

Code civil, article 1217 : « La partie envers laquelle l'engagement n'a pas été exécuté, ou l'a été imparfaitement, peut : refuser d'exécuter ou suspendre l'exécution de sa propre obligation ; poursuivre l'exécution forcée en nature de l'obligation ; obtenir une réduction du prix ; provoquer la résolution du contrat ; demander réparation des conséquences de l'inexécution. » Les sanctions compatibles peuvent être cumulées ; des dommages et intérêts peuvent toujours s'y ajouter.

Code civil, article 1231-1 : « Le débiteur est condamné, s'il y a lieu, au paiement de dommages et intérêts soit à raison de l'inexécution de l'obligation, soit à raison du retard dans l'exécution, s'il ne justifie pas que l'exécution a été empêchée par la force majeure. »

Pour obtenir réparation, le créancier doit établir un préjudice en lien avec l'inexécution. La preuve du préjudice invoqué et de son montant est nécessaire.

DT 2 : COUR DE CASSATION, CHAMBRE COMMERCIALE, 22 OCTOBRE 1996, POURVOI N° 93-18.632

Arrêt Chronopost, extrait de principe : La Cour de cassation vise l'article 1131 du Code civil, dans sa rédaction applicable au litige. Elle casse la décision qui avait donné effet à une clause limitative de responsabilité, alors que le transporteur, spécialiste du transport rapide, s'était engagé à garantir la fiabilité et la célérité du service. La clause qui contredisait la portée de l'obligation essentielle du débiteur devait être réputée non écrite.

Portée pour l'étude : cette décision invite à examiner concrètement si une clause limitative prive de sa portée l'obligation essentielle souscrite. Elle ne signifie pas que toute clause limitative de responsabilité est automatiquement écartée.

DT 3 : FICHE ENTREPRISE, CONTRAINTES DE PRODUCTION ET DONNÉES DE GESTION

Entreprise : Le Bistrot des Halles est une SARL de restauration traditionnelle implantée à Dijon. Elle emploie 8 salariés, dispose de 48 places et propose une cuisine de saison valorisant des produits régionaux. Le service du midi est une composante importante de son activité.

Éléments de diagnostic : le chef maîtrise une carte courte et renouvelée selon les saisons ; le restaurant travaille avec plusieurs producteurs de proximité. L'équipe de cuisine est réduite et les réserves sont limitées. La demande des clients pour des produits locaux constitue un débouché commercial possible. Les prix des produits frais peuvent varier selon les saisons et les conditions de production. Les règles d'hygiène et de traçabilité encadrent la réception, la conservation et l'utilisation des denrées. Les clients peuvent comparer les offres et les avis des restaurants en ligne.

Commande et réception : commande acceptée de 12 kg de tomates, livraison prévue mardi à 7 h 30. La livraison reçue à 9 h 30 comprend 8 kg. Le bon de livraison doit être contrôlé et les réserves éventuelles consignées avant validation. Les 4 kg manquants peuvent être achetés auprès d'un autre fournisseur pour un supplément total de 12 € HT.

Fiche de coût matière pour 40 portions de poulet fermier aux champignons : les quantités indiquées sont les quantités à utiliser pour la recette. Les prix sont hors taxes.

Fiche de coût matière pour 40 portions

Ingrédient	Quantité utilisée	Prix unitaire HT
Poulet fermier	8 kg	9,20 € par kg
Pommes de terre	10 kg	1,40 € par kg
Crème	2 L	3,10 € par L
Champignons	4 kg	5,50 € par kg
Huile	0,5 L	4,00 € par L

Quantités prévues et prix unitaires HT communiqués par les fournisseurs.

Tableau de bord mensuel simplifié

Indicateur	Montant
Chiffre d'affaires	32 000 €
Charges variables	10 240 €
Charges fixes	18 560 €
Résultat du mois	3 200 €

Données du dernier mois clôturé, en euros HT.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : analyses et calculs **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux. Vous pouvez ajouter des éléments sur votre copie si nécessaire. Pour les calculs, inscrivez les opérations et les unités.

Question 1 : étapes du raisonnement juridique

Étape	Réponse du candidat
Qualification juridique des faits	.....
Problème de droit	.....
Règle de droit applicable	.....
Solution motivée de l'espèce	.....

Appuyez-vous sur les faits de la situation et sur les DT 1 et DT 2.

Question 2.1 : diagnostic synthétique

Diagnostic interne ou externe	Élément identifié	Effet possible pour l'entreprise
Force	.....	.....
Faiblesse	.....	.....
Opportunité	.....	.....
Menace	.....	.....
Facteur PESTEL n° 1	.....	.....
Facteur PESTEL n° 2	.....	.....

Complétez avec des éléments du DT 3.

Questions 3.1 et 3.2 : calcul du coût matière

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

Indiquez les opérations, les coûts des ingrédients et les résultats.

Question 3.3 : seuil de rentabilité

Calcul demandé	Opération	Résultat
Marge sur coûts variables	.....	.....
Taux de marge sur coûts variables	.....	.....
Seuil de rentabilité mensuel en chiffre d'affaires	.....	.....

Détaillez les calculs à partir du tableau de bord mensuel.

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.