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. **Contrôle de la livraison et conformité** (3 questions) — **Page 3**
2. **Détermination des besoins et approvisionnement** (4 questions) — **Page 5**
3. **Organisation de la production** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention des risques professionnels et sécurité sanitaire** (3 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Organisation de la production de cuisine/2026/CAP Cuisine - Organisation de la production de cuisine - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Contrôle de la livraison et conformité

À 7 h 45, le commis réceptionne les marchandises prévues pour le déjeuner de 40 convives et compare la livraison au bon de commande, à l'état des produits et aux températures indiquées sur les étiquettes. Il doit repérer les non-conformités, décider des actions immédiates et renseigner les éléments utiles à la traçabilité en appliquant les règles d'hygiène.

Question 1.1. À partir du DT 2, relevez les trois anomalies ou non-conformités constatées à la réception. Pour chacune, indiquez le produit concerné et le constat précis.

Comparer les quantités livrées au bon de commande, l'état apparent des produits et les températures aux limites de leurs étiquettes. La crème est conforme : +3,0 °C se situe entre +2 °C et +6 °C, et les emballages sont intacts. Les trois anomalies sont :

Produit	Constat précis
Filet de volaille réfrigéré	+5,8 °C, au-dessus du maximum de +4 °C indiqué sur l'étiquette.
Champignons frais	2,0 kg livrés au lieu des 2,5 kg commandés, soit 0,5 kg manquant.
Œufs coquille	2 œufs fêlés dans la boîte.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille à +5,8 °C ; manque de 0,5 kg de champignons ; 2 œufs fêlés.

Question 1.2. Pour chacune des anomalies relevées, indiquez l'action immédiate à réaliser avant l'utilisation du produit. Précisez les éléments à noter sur le document de réception pour assurer la traçabilité.

Avant toute utilisation, écarter les produits non conformes et consigner chaque décision sur le document de réception :

1. **Volaille :** isoler et bloquer le lot, ne pas l'utiliser et le refuser ou le retourner au fournisseur. Inscrire la température de +5,8 °C, le lot FV1610A et les 8 kg reçus.
2. **Champignons :** signaler le déficit et demander un complément ou une régularisation. Noter les 2,0 kg reçus pour 2,5 kg commandés et le lot CH1610C.
3. **Œufs :** retirer et écarter les 2 œufs fêlés. Noter le lot OE1610D et la quantité écartée.

Pour chaque constat, ajouter la date et l'heure de réception, le fournisseur et la décision prise.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Bloquer et refuser la volaille, signaler le manque de champignons, écarter les œufs fêlés et tracer les lots, quantités, constats et décisions.

Question 1.3. Indiquez deux règles d’hygiène à appliquer lors du contrôle de la température et de la manipulation des marchandises réceptionnées.

Pour éviter les contaminations lors du contrôle et préserver la chaîne du froid, appliquer notamment ces deux règles :

- Utiliser une sonde propre et la nettoyer puis la désinfecter entre les mesures, afin de ne pas transférer de contamination d’un produit à l’autre.
- Se laver les mains avant de manipuler les marchandises, puis ranger rapidement les produits réfrigérés dans l’armoire froide.

La sonde doit rester propre pendant le contrôle et les denrées réfrigérées ne doivent pas rester inutilement à température ambiante.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Désinfecter la sonde entre les mesures ; se laver les mains et remettre rapidement les produits réfrigérés au froid.

2. Détermination des besoins et approvisionnement

Les fiches techniques du DT 2 sont prévues pour 10 portions, alors que le déjeuner concerne 40 convives. Le candidat calcule les besoins, les compare aux stocks et prend en compte le rendement de parage et le conditionnement de la volaille pour déterminer l'approvisionnement.

Question 2.1. Calculez les quantités nécessaires pour 40 portions de lentilles sèches, de riz et de crème à partir des fiches techniques du DT 2. Présentez les calculs et les unités.

Le coefficient est de 40 ÷ 10 = 4. On multiplie donc chaque quantité de la fiche technique par 4 : lentilles sèches, 1,2 kg × 4 = 4,8 kg ; riz sec, 1,0 kg × 4 = 4,0 kg ; crème, 0,4 L × 4 = 1,6 L. Ce sont les besoins nets nécessaires à la production de 40 portions, avant toute déduction des stocks. Les unités restent celles des quantités indiquées dans les fiches techniques.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour 40 portions : lentilles sèches, 4,8 kg ; riz sec, 4,0 kg ; crème, 1,6 L.

Question 2.2. Complétez le DR 1 avec les quantités nécessaires pour 40 portions et les quantités à commander pour chacun des ingrédients qui y figurent. Pour les produits autres que la volaille, calculez la quantité à commander en retranchant le stock disponible du besoin net, sans arrondi de conditionnement.

Les besoins nets sont calculés en multipliant chaque quantité pour 10 portions par 4. Pour chaque ingrédient du DR 1, la commande correspond au besoin net moins le stock indiqué. Le stock de volaille est traité séparément à la question 2.3, car il est exprimé en quantité nette utilisable et nécessite une conversion selon le rendement de parage. Les commandes ci-dessous ne sont pas arrondies au conditionnement, conformément à la consigne.

Ingrédient	Besoin net pour 40 portions	Stock disponible	Quantité à commander
Lentilles sèches	4,8 kg	1,5 kg	3,3 kg
Carottes	2,0 kg	1,0 kg	1,0 kg
Échalotes	0,8 kg	0,2 kg	0,6 kg
Huile	0,6 L	0,4 L	0,2 L
Champignons	2,4 kg	1,0 kg	1,4 kg
Crème	1,6 L	0,5 L	1,1 L
Riz sec	4,0 kg	2,0 kg	2,0 kg
Pommes	4,8 kg	2,0 kg	2,8 kg
Farine de blé	1,6 kg	1,0 kg	0,6 kg
Beurre	0,8 kg	0,5 kg	0,3 kg
Sucre	0,6 kg	0,5 kg	0,1 kg
Œufs	8 unités	6 unités	2 unités

Ces valeurs sont reportées dans les colonnes de besoins nets et de quantités à commander du DR 1.

DR 1 complété : besoins et quantités à commander

Ingrédient	Besoin net pour 40 portions	Stock disponible	Quantité à commander
Lentilles sèches	4,8 kg	1,5 kg	3,3 kg
Carottes	2,0 kg	1,0 kg	1,0 kg
Échalotes	0,8 kg	0,2 kg	0,6 kg
Huile	0,6 L	0,4 L	0,2 L
Champignons	2,4 kg	1,0 kg	1,4 kg
Crème	1,6 L	0,5 L	1,1 L
Riz sec	4,0 kg	2,0 kg	2,0 kg
Pommes	4,8 kg	2,0 kg	2,8 kg
Farine de blé	1,6 kg	1,0 kg	0,6 kg
Beurre	0,8 kg	0,5 kg	0,3 kg
Sucre	0,6 kg	0,5 kg	0,1 kg
Œufs	8 unités	6 unités	2 unités

✓ RÉPONSE À RETENIR

DR 1 : commander 3,3 kg de lentilles, 1 kg de carottes, 0,6 kg d'échalotes, 0,2 L d'huile, 1,4 kg de champignons, 1,1 L de crème, 2 kg de riz, 2,8 kg de pommes, 0,6 kg de farine, 0,3 kg de beurre, 0,1 kg de sucre et 2 œufs.

Question 2.3. **La fiche technique nécessite 7,2 kg de volaille nette utilisable. Calculez la masse brute de volaille à prévoir avec un rendement de parage de 90 %, puis la quantité brute à commander en tenant compte des 3 kg nets disponibles en stock.**

Le rendement de parage de 90 % signifie que la masse nette utilisable représente 0,90 de la masse brute. Pour obtenir 7,2 kg nets, il faut donc prévoir 7,2 ÷ 0,90 = 8 kg bruts. Le stock couvre 3 kg nets : il reste 7,2 − 3 = 4,2 kg nets à approvisionner. Cette quantité nette correspond à 4,2 ÷ 0,90 = 4,67 kg bruts à commander, avant prise en compte du conditionnement demandé à la question suivante.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévoir 8 kg bruts au total. Après déduction du stock, commander 4,67 kg bruts.

Question 2.4. **La volaille est conditionnée en colis de 5 kg bruts. Déterminez le nombre de colis à commander, la masse brute totale commandée et la quantité nette utilisable obtenue avec un rendement de 90 %.**

Le besoin à commander calculé à la question précédente est de 4,67 kg bruts. Comme les colis contiennent 5 kg bruts, un colis est nécessaire. Après parage, ce colis fournit 5 × 0,90 = 4,5 kg nets utilisables. Avec les 3 kg nets déjà en stock, la quantité nette totale disponible est de 7,5 kg. Elle couvre le besoin de 7,2 kg et laisse un surplus de 0,3 kg net.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commander 1 colis de 5 kg bruts, donnant 4,5 kg nets utilisables. Total avec le stock : 7,5 kg nets.

3. Organisation de la production

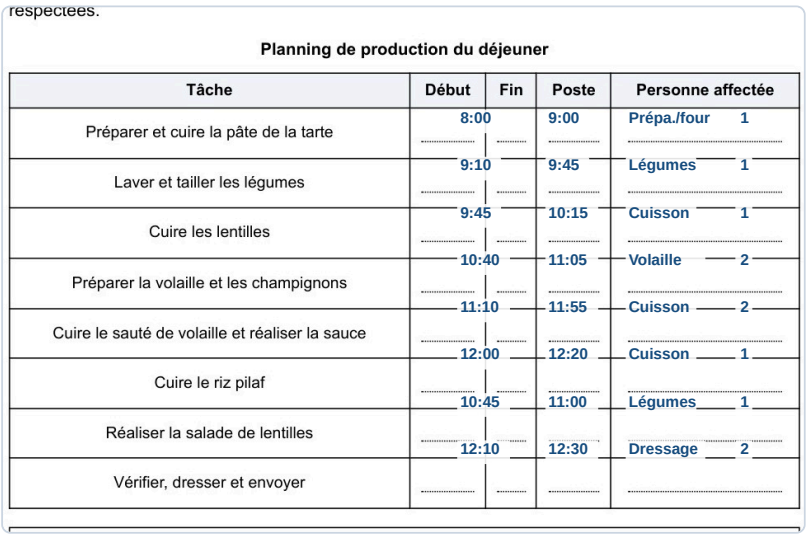
Deux personnes réalisent le menu entre le début de la production à 8 h 00 et le service à 12 h 30, en utilisant les postes et équipements du plan DT 1. Le candidat établit un planning qui respecte les durées et les enchaînements, organise la marche en avant et prévoit des contrôles avant l'envoi.

Question 3.1. Complétez le DR 2 par une proposition de planning réalisable indiquant, pour chaque tâche, les heures de début et de fin, le poste utilisé et, si nécessaire, la personne affectée. Respectez les durées et les contraintes d'enchaînement du DT 3 et permettez un début de service à 12 h 30.

Tâche	Début	Fin	Poste	Personne
Préparer et cuire la pâte de la tarte	8 h 00	9 h 00	Préparation légumes, puis four	1
Laver et tailler les légumes	9 h 10	9 h 45	Préparation légumes	1
Cuire les lentilles	9 h 45	10 h 15	Cuisson	1
Préparer la volaille et les champignons	10 h 40	11 h 05	Préparation volaille	2
Cuire le sauté et réaliser la sauce	11 h 10	11 h 55	Cuisson	2
Cuire le riz pilaf	12 h 00	12 h 20	Cuisson	1
Réaliser la salade de lentilles	10 h 45	11 h 00	Préparation légumes	1
Vérifier, dresser et envoyer	12 h 10	12 h 30	Dressage et envoi	2

Après la tarte, réserver 10 minutes au nettoyage et à la désinfection du poste avant les légumes. Les lentilles refroidissent rapidement de 10 h 15 à 10 h 45, puis sont assemblées en salade. Le poste volaille est dédié ; le nettoyer après usage. Les cuissons et la préparation de la salade mobilisent des postes distincts. Le sauté est maintenu dans des conditions adaptées jusqu'au service, et le dressage se termine à 12 h 30.

DR 2 complété : planning de production


respectees.

Planning de production du déjeuner

Tâche	Début	Fin	Poste	Personne affectée
Préparer et cuire la pâte de la tarte	8:00		9:00	Prépa./four 1
Laver et tailler les légumes	9:10		9:45	Légumes 1
Cuire les lentilles	9:45		10:15	Cuisson 1
Préparer la volaille et les champignons	10:40		11:05	Volaille 2
Cuire le sauté de volaille et réaliser la sauce	11:10		11:55	Cuisson 2
Cuire le riz pilaf	12:00		12:20	Cuisson 1
Réaliser la salade de lentilles	10:45		11:00	Légumes 1
Vérifier, dresser et envoyer	12:10		12:30	Dressage 2

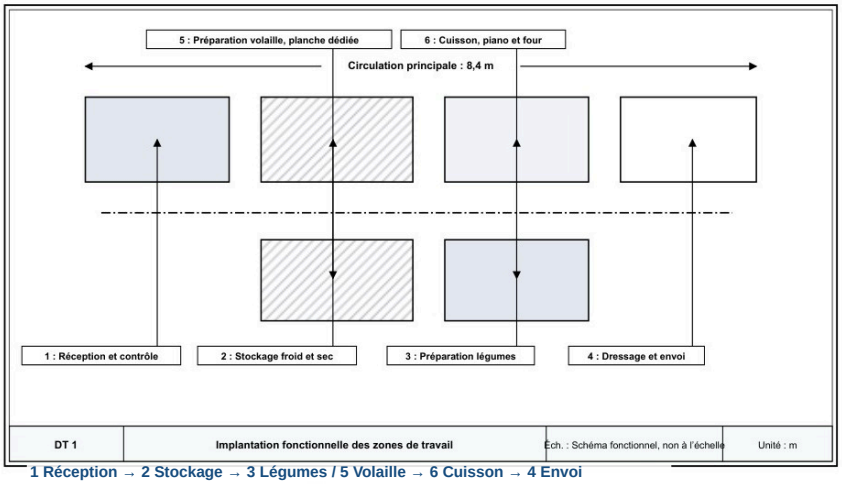
✓ RÉPONSE À RETENIR

Planning réalisable à deux personnes, avec refroidissement des lentilles et envoi à 12 h 30.

Question 3.2. À partir du plan du DT 1, indiquez le cheminement des denrées depuis la réception jusqu'à l'envoi. Expliquez comment ce cheminement limite les croisements entre produits bruts et préparations prêtes à servir.

Suivre le cheminement du DT 1 : réception et contrôle (zone 1), stockage (zone 2), préparation des produits bruts, cuisson (zone 6), puis dressage et envoi (zone 4). Les légumes sont préparés en zone 3 ; la volaille passe par le poste dédié en zone 5, avec sa planche et ses couteaux identifiés. Les deux préparations rejoignent ensuite la cuisson. Cette progression évite les retours et limite les croisements avec les plats prêts à servir. Nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces après les opérations incompatibles.

DT 1 annoté : cheminement des denrées



1 Réception → 2 Stockage → 3 Légumes / 5 Volaille → 6 Cuisson → 4 Envoi

Équipements disponibles

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception → stockage → préparation séparée des produits bruts → cuisson → dressage et envoi.

Question 3.3. Indiquez trois contrôles à réaliser avant l'envoi des préparations et précisez le moment où chacun doit être effectué.

Contrôler les préparations à des étapes distinctes, avant leur envoi :

- À la fin de la cuisson du sauté : vérifier la cuisson de la volaille avant son maintien.
- Avant le dressage : vérifier que le sauté a été conservé dans des conditions adaptées jusqu'au service.
- Au dressage, juste avant l'envoi : contrôler l'aspect des préparations, la propreté des assiettes et la conformité des portions.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Contrôler la cuisson, le maintien adapté et la conformité du dressage avant l'envoi.

4. Prévention des risques professionnels et sécurité sanitaire

Les ressources recensent des situations à risque en cuisine et fournissent des repères sur la traçabilité de la volaille et les allergènes du menu. Le candidat identifie les risques professionnels, propose des mesures de prévention contre les contaminations croisées et relève les informations à enregistrer.

Question 4.1. Pour les situations « découpe des légumes », « déplacement d'un récipient chaud » et « nettoyage d'un sol humide », indiquez un risque professionnel pour chacune et une mesure de prévention adaptée.

Situation	Risque	Prévention
Découpe des légumes	Coupure	Planche stable, couteau adapté et geste maîtrisé.
Déplacement d'un récipient chaud	Brûlure ou projection	Maniques sèches, trajet vérifié, collègues prévenus et récipient non surchargé.
Nettoyage d'un sol humide	Glissade et chute	Baliser la zone et nettoyer sans laisser de flaques.

Appliquer ces mesures pendant l'opération. Pour la découpe, ranger le couteau de façon sécurisée lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant de transporter le récipient, vérifier que le passage est libre. Pendant le nettoyage, porter des chaussures adaptées et maintenir le balisage jusqu'à ce que le sol ne soit plus glissant.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Découpe : coupure, planche stable et couteau adapté. Récipient chaud : brûlure, maniques sèches et trajet vérifié. Sol humide : glissade, balisage et nettoyage sans flaques.

Question 4.2. Le menu contient de la crème, des œufs et de la farine de blé. Nommez les allergènes correspondants et indiquez deux mesures permettant d'éviter une contamination croisée lors de la préparation et du service.

Les allergènes à signaler sont le lait, apporté par la crème, les œufs et les céréales contenant du gluten, apportées par la farine de blé. Pour prévenir tout transfert vers les autres préparations, maintenir la séparation pendant la préparation et transmettre l'information jusqu'au service.

- Utiliser des ustensiles et des zones de travail séparés pour les préparations concernées.
- Nettoyer et désinfecter entre les opérations, puis informer clairement la personne chargée du service des allergènes présents.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergènes : lait, œufs et céréales contenant du gluten. Séparer les ustensiles et les zones, nettoyer et désinfecter entre les opérations, puis informer la personne chargée du service.

Question 4.3. Indiquez deux éléments à enregistrer pour assurer la traçabilité d'un lot de volaille réceptionné et utilisé dans la production du jour.

Pour pouvoir relier la volaille utilisée au lot réceptionné, consigner son identification et les informations de réception. Le DT 2 indique pour le filet de volaille le lot **FV1610A** et la réception du 16 octobre 2026.

Les éléments à enregistrer peuvent être le produit, le fournisseur et le numéro de lot, puis la date et la quantité reçue. Noter également la décision de conformité permet de garder une trace du contrôle effectué avant l'utilisation en production.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Enregistrer l'identification du produit et du lot (FV1610A), ainsi que les données de réception, notamment la date et la quantité reçue.

SYNTHÈSE DE L'ÉPREUVE & RÉFÉRENTIEL • CAP CUISINE

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Cuisine, session 2026, porte le code 26-CAP-CUI-EP1 et dure 2 heures, avec un coefficient 4. À partir du menu du restaurant Le Jardin des Halles pour 40 convives, elle évalue le contrôle de livraison, le calcul des approvisionnements, la planification de la production, la marche en avant, la prévention des risques et la sécurité sanitaire.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour adapter une fiche technique, multiplier chaque quantité de référence par le rapport entre le nombre de portions souhaité et le nombre de portions de référence.
- Pour un produit directement utilisable, quantité à commander = besoin net calculé moins stock disponible, sans arrondi sauf conditionnement explicitement demandé.
- Rendement de parage = masse nette utilisable ÷ masse brute ; la masse brute nécessaire se calcule en divisant le besoin net par le rendement.
- La marche en avant suit le flux réception, stockage, préparation des produits bruts, cuisson, dressage et envoi.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparez les quantités livrées au bon de commande et les températures mesurées aux conditions de conservation indiquées sur l'étiquetage.
- Distinguez le stock de volaille exprimé en quantité nette utilisable de la commande exprimée en masse brute.
- Dans le planning, respectez les durées, les postes, les enchaînements et l'échéance du service à 12 h 30.
- Pour la traçabilité, relevez notamment le lot, la date, la quantité et la décision de conformité ; signalez les allergènes au service.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter les quantités d'une fiche technique pour 40 portions ?

Divisez le nombre de portions à produire par le nombre de portions de référence pour obtenir le coefficient. Multipliez chaque quantité de la fiche technique par ce coefficient et conservez les unités indiquées.

Q : Comment calculer une quantité brute à partir d'un rendement de parage ?

Exprimez le rendement en nombre décimal, puis divisez la quantité nette nécessaire par ce rendement. Pour calculer la commande, tenez aussi compte du stock et vérifiez s'il est exprimé en quantité nette ou brute.

Q : Comment organiser le temps et les tâches pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure 2 heures et comprend quatre parties notées sur 20 points au total. Repérez les tâches dépendantes, planifiez en parallèle celles qui mobilisent des postes distincts et gardez du temps pour compléter les documents réponses à rendre.

Q : Quels critères de sécurité sanitaire faut-il particulièrement vérifier ?

Appuyez-vous sur les températures et conditions de conservation de l'étiquetage, l'état des produits et les informations de lot. Séparez les ustensiles et zones pour limiter les contaminations croisées, puis informez la personne chargée du service des allergènes.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Organisation de la production de cuisine/2026/CAP Cuisine - Organisation de la production de cuisine - 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.