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

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 : Contrôle de la livraison et conformité (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Détermination des besoins et approvisionnement (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation de la production (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention des risques professionnels et sécurité sanitaire (4 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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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 LE JARDIN DES HALLES, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous êtes commis de cuisine au restaurant Le Jardin des Halles. Le vendredi 16 octobre 2026, le chef organise un déjeuner pour **40 convives**, servi à **12 h 30**. Deux personnes sont affectées à la production chaude et froide, vous compris.

Menu du jour : salade de lentilles aux légumes ; sauté de volaille à la crème et aux champignons, riz pilaf ; tarte aux pommes.

Vous devez contrôler une livraison, déterminer les besoins d'approvisionnement à partir des fiches techniques et du stock, organiser la production dans le temps et proposer des mesures de prévention adaptées. Les quantités des fiches techniques sont exprimées en quantités nettes utilisables, sauf indication contraire.

Le barème total est de 20 points. Les documents techniques DT 1 à DT 3 font partie du sujet. Complétez les documents réponse DR 1 et DR 2.

PARTIE 1 : Contrôle de la livraison et conformité (5 points)

Réceptionner, contrôler et assurer la traçabilité des marchandises

À 7 h 45, vous réceptionnez les produits décrits dans le DT 2. Le bon de commande et le relevé de livraison sont présentés dans ce document. Les températures ont été mesurées avec une sonde propre et désinfectée. Pour les produits réfrigérés, comparez les mesures aux conditions indiquées sur l'étiquetage du produit.

1.1 (2 points) 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.

1.2 (2 points) 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.

1.3 (1 point) Indiquez deux règles d'hygiène à appliquer lors du contrôle de la température et de la manipulation des marchandises réceptionnées.

PARTIE 2 : Détermination des besoins et approvisionnement (6 points)

Exploiter les fiches techniques, calculer les quantités et comparer au stock

Les fiches techniques du DT 2 sont prévues pour 10 portions. Le service concerne 40 convives. Le stock disponible est indiqué dans le même document. Utilisez le coefficient de proportionnalité indiqué par la situation. Pour la volaille, la quantité de la fiche technique correspond à une quantité nette utilisable ; le rendement de parage est précisé dans le DT 2.

Repères de calcul

Élément	Donnée
Nombre de portions de référence	10
Nombre de portions à produire	40
Coefficient multiplicateur	$40 \div 10 = 4$
Rendement de parage de la volaille	90 %

Données à utiliser pour le changement du nombre de portions et le calcul du rendement.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) Complétez dans le DR 1 les quantités nécessaires et les quantités à commander pour les ingrédients qui y figurent. Pour les produits autres que la volaille, la quantité à commander est égale au besoin net moins le stock disponible, sans arrondi de conditionnement.

2.3 (1 point) 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 %. Le restaurant dispose de 3 kg nets en stock. Calculez la quantité brute à commander.

2.4 (1 point) La volaille est conditionnée en colis de 5 kg bruts. Déterminez le nombre de colis à commander et la masse brute totale commandée. Indiquez la quantité nette utilisable obtenue avec le rendement de 90 %.

PARTIE 3 : Organisation de la production (5 points)

Planifier les tâches, les postes et les contrôles de production

La production commence à 8 h 00 et le service débute à 12 h 30. Deux personnes travaillent en parallèle. Les postes et équipements figurent sur le plan du DT 1. Les tâches, leurs durées et leurs contraintes d'enchaînement sont présentées dans le DT 3. Inscrivez dans le DR 2 une proposition de planning réalisable, en tenant compte des contraintes de temps, des postes et des règles de marche en avant.

3.1 (2 points) Complétez le DR 2 par un planning de production indiquant, pour chaque tâche, une heure de début, une heure de fin et le poste utilisé. Le planning doit respecter les durées et les contraintes d'enchaînement du DT 3 et permettre un début de service à 12 h 30.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) Indiquez trois contrôles à réaliser avant l'envoi des préparations, en précisant pour chacun le moment où il doit être effectué.

PARTIE 4 : Prévention des risques professionnels et sécurité sanitaire (4 points)

Prévenir les risques liés aux activités de cuisine

Les situations de travail et les principaux risques associés sont recensés dans le DT 3. Les mesures proposées doivent être directement applicables dans la cuisine du restaurant et tenir compte de l'organisation de la production décrite dans le sujet.

4.1 (2 points) 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.

4.2 (1 point) 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.

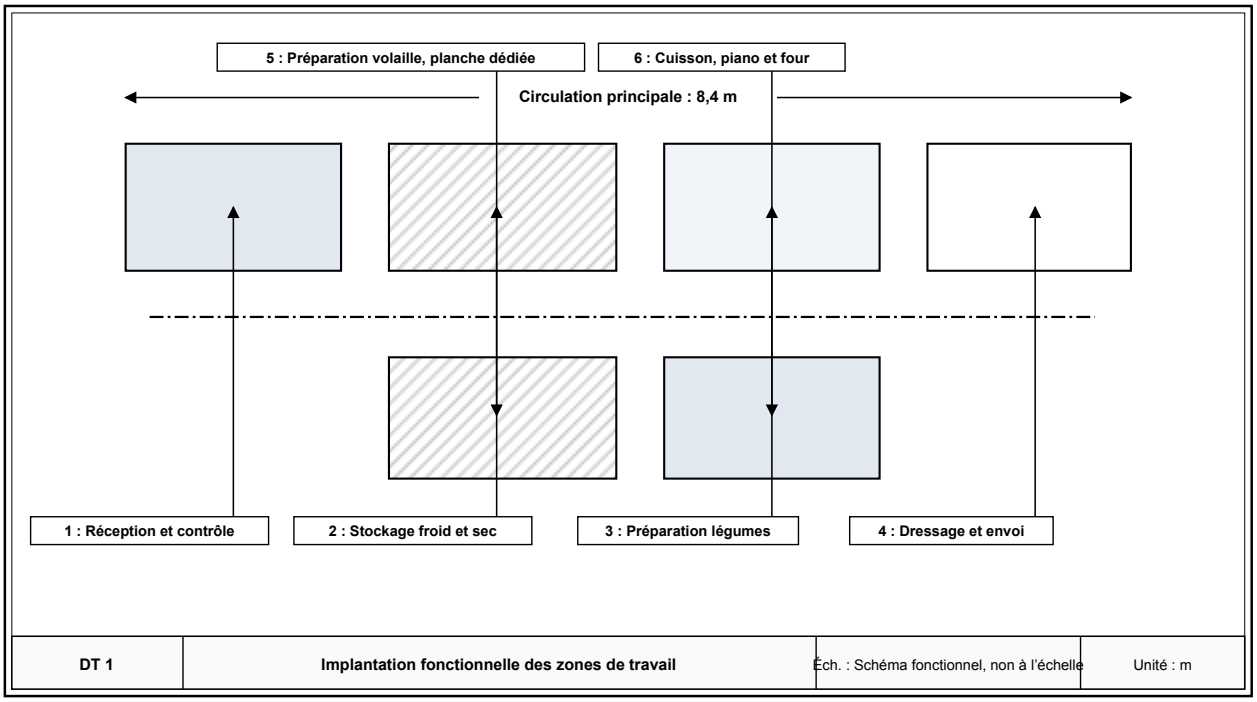
4.3 (1 point) Indiquez deux éléments à enregistrer pour assurer la traçabilité d'un lot de volaille réceptionné et utilisé dans la production du jour.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL SIMPLIFIÉ DE LA CUISINE ET DES POSTES

Plan non destiné à l'exécution de travaux. Les zones sont identifiées pour organiser la réception et la production du menu. Le cheminement conseillé est : réception, stockage, préparation des produits bruts, cuisson, dressage et envoi. Le matériel représenté est disponible le jour du service.



Équipements disponibles

Zone	Équipements disponibles
Stockage	Armoire réfrigérée positive, armoire négative, réserve sèche
Préparation légumes	Évier, table inox, planche et couteaux identifiés
Préparation volaille	Table inox, planche dédiée, couteaux identifiés
Cuisson	Piano 4 feux, four, marmites et sauteuse
Dressage et envoi	Passe, assiettes, chariot de service

Matériel mis à disposition pour la production du menu.

DT 2 : DOCUMENTS DE RÉCEPTION, FICHES TECHNIQUES ET ÉTAT DES STOCKS

Les contrôles à réception sont réalisés par comparaison avec le bon de commande, l'état apparent, l'étiquetage et les conditions de conservation prescrites pour chaque produit. Les principes de traçabilité et d'hygiène alimentaire s'inscrivent notamment dans le cadre des

règlements (CE) n° 178/2002 et n° 852/2004. Les températures indiquées ci-dessous sont les conditions figurant sur l'étiquetage des produits concernés.

Bon de commande et relevé de livraison du 16 octobre 2026

Produit	Commandé	Livré ou constaté	Indication de conservation	Température mesurée ou état
Filet de volaille réfrigéré	8 kg	8 kg	Conserver entre 0 °C et +4 °C ; DLC au 19/10/2026 ; lot FV1610A	+5,8 °C
Crème entière réfrigérée	2 L	2 L	Conserver entre +2 °C et +6 °C ; DLC au 22/10/2026 ; lot CR1610B	+3,0 °C ; emballages intacts
Champignons frais	2,5 kg	2,0 kg	Produit frais ; lot CH1610C	Une caisse manquante ; caisse livrée propre et intacte
Œufs coquille	30 unités	30 unités	Catégorie A ; lot OE1610D	2 œufs fêlés dans la boîte

Les constats sont relevés à 7 h 45 à l'arrivée du fournisseur.

Fiches techniques pour 10 portions

Préparation	Ingrédient	Quantité pour 10 portions
Salade de lentilles	Lentilles sèches	1,2 kg
Salade de lentilles	Carottes	0,5 kg
Salade de lentilles	Échalotes	0,2 kg
Salade de lentilles	Huile	0,15 L
Sauté de volaille	Volaille nette utilisable	1,8 kg
Sauté de volaille	Champignons	0,6 kg
Sauté de volaille	Crème	0,4 L
Riz pilaf	Riz sec	1,0 kg
Tarte aux pommes	Pommes	1,2 kg
Tarte aux pommes	Farine de blé	0,4 kg
Tarte aux pommes	Beurre	0,2 kg
Tarte aux pommes	Sucre	0,15 kg
Tarte aux pommes	Œufs	2 unités

Quantités nettes utilisables, sauf indication contraire.

Stock disponible avant réception

Ingrédient	Stock disponible
Lentilles sèches	1,5 kg
Carottes	1,0 kg
Échalotes	0,2 kg
Huile	0,4 L
Volaille nette utilisable	3,0 kg
Champignons	1,0 kg
Crème	0,5 L
Riz sec	2,0 kg
Pommes	2,0 kg
Farine de blé	1,0 kg
Beurre	0,5 kg
Sucre	0,5 kg
Œufs	6 unités

Le stock de volaille est exprimé en quantité nette utilisable. Les autres stocks sont directement utilisables pour les calculs d'approvisionnement.

Données de rendement et de conditionnement

Produit	Rendement de parage	Conditionnement fournisseur
Filet de volaille	90 % de la masse brute devient une quantité nette utilisable	Colis de 5 kg bruts

À utiliser pour la question 2.3 et la question 2.4.

DT 3 : TÂCHES DE PRODUCTION, CONTRAINTES D'ENCHAÎNEMENT ET PRÉVENTION

Deux personnes peuvent travailler simultanément sur des postes distincts. Les durées ci-dessous sont des temps de travail effectif. Les opérations de nettoyage et de désinfection du matériel doivent être réalisées entre deux activités incompatibles et après utilisation.

Tâches et contraintes de production

Tâche	Durée	Poste	Contrainte ou enchaînement
Préparer et cuire la pâte de la tarte	25 min de préparation, puis 35 min de cuisson	Préparation légumes puis four	La cuisson commence après la préparation ; le four est disponible.
Laver et tailler les légumes	35 min	Préparation légumes	Commencer après rangement des produits réceptionnés.
Cuire les lentilles	30 min	Cuisson	Commencer après la préparation des lentilles ; refroidir rapidement si elles sont destinées à être servies froides.
Préparer la volaille et les champignons	25 min	Préparation volaille	Utiliser le poste et la planche dédiés à la volaille.
Cuire le sauté de volaille et réaliser la sauce	45 min	Cuisson	Commencer après la préparation de la volaille ; maîtriser la cuisson et maintenir la préparation dans les conditions adaptées jusqu'au service.
Cuire le riz pilaf	20 min	Cuisson	Planifier la cuisson pour obtenir un riz prêt au service.
Réaliser la salade de lentilles	15 min	Préparation légumes	Commencer après cuisson et refroidissement des lentilles.
Vérifier, dresser et envoyer	20 min	Dressage et envoi	Prévoir les vérifications avant le début du service à 12 h 30.

La production commence à 8 h 00 ; le service débute à 12 h 30.

Situations de travail et risques à prévenir

Situation	Risque possible	Exemples de mesures de prévention
Découpe des légumes ou préparation de la volaille	Coupure	Planche stable, couteau adapté et bien entretenu, geste maîtrisé, séparation des postes et rangement sécurisé.
Déplacement d'un récipient chaud	Brûlure ou projection	Utiliser des maniques sèches, vérifier le trajet, prévenir les collègues et ne pas surcharger le récipient.
Nettoyage d'un sol humide	Glissade et chute	Baliser la zone, nettoyer sans laisser de flaques et porter des chaussures adaptées.
Manipulation de volaille crue	Contamination croisée	Planche et ustensiles dédiés, lavage des mains, nettoyage et désinfection du poste après usage.

Repères pour proposer des mesures de prévention adaptées.

Repères de traçabilité et d'information allergènes

Élément	Donnée ou mesure
Traçabilité volaille	Produit, fournisseur, lot FV1610A, date de réception, quantité reçue et décision de conformité
Allergène lié à la crème	Lait
Allergène lié aux œufs	Œufs
Allergène lié à la farine de blé	Céréales contenant du gluten
Prévention de la contamination croisée	Séparer les ustensiles et les zones de travail ; nettoyer et désinfecter entre les opérations ; informer la personne chargée du service.

Données disponibles pour le menu du jour.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : question 2.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les cases indiquées par « ... ». Présentez les unités. Pour chaque ligne, la quantité à commander est le besoin net diminué du stock disponible, sans arrondi de conditionnement.

Besoins et quantités à commander pour 40 portions

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

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 3.1 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau par une proposition de planning réalisable. Indiquez les heures de début et de fin, le poste mobilisé et, si nécessaire, la personne affectée. Les tâches peuvent être menées en parallèle lorsque les postes sont distincts et que les contraintes d'enchaînement du DT 3 sont respectées.

Planning de production du déjeuner

Tâche	Début	Fin	Poste	Personne affectée
Préparer et cuire la pâte de la tarte	.....	.....	.....	.....
Laver et tailler les légumes	.....	.....	.....	.....
Cuire les lentilles	.....	.....	.....	.....
Préparer la volaille et les champignons	.....	.....	.....	.....
Cuire le sauté de volaille et réaliser la sauce	.....	.....	.....	.....
Cuire le riz pilaf	.....	.....	.....	.....
Réaliser la salade de lentilles	.....	.....	.....	.....
Vérifier, dresser et envoyer	.....	.....	.....	.....

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.