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-CUISINE-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Contrôle de la livraison et analyse des risques** (3 questions) — **Page 3**
2. **Détermination des besoins et coût matière** (3 questions) — **Page 6**
3. **Organisation de la production** (3 questions) — **Page 9**
4. **Maîtrise de l'hygiène et prévention des risques** (2 questions) — **Page 11**
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/Sciences appliquées/2026/CAP Cuisine - Sciences appliquées - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Contrôle de la livraison et analyse des risques

Au restaurant La Table du Parc, vous réceptionnez à 7 h 30 des suprêmes de volaille, de la crème UHT et des petits pois surgelés pour un service de 48 clients. Vous devez contrôler les températures, décider du sort des lots et assurer le stockage ainsi que la traçabilité des produits.

**Question 1.1. Pour chacun des trois produits, indiquez si le critère de température est conforme ou non conforme. Justifiez chaque décision en comparant la mesure à l'exigence indiquée.**

Comparer chaque relevé à la limite figurant sur l'étiquette du lot. Pour les produits réfrigérés, la température ne doit pas dépasser +4 °C. Pour les petits pois, la valeur mesurée doit être inférieure ou égale à -18 °C : une température plus négative respecte cette limite.

| Produit | Comparaison | Conclusion |
|---|---|---|
| Suprêmes de volaille V184 | +5,2 °C > +4 °C | Non conforme |
| Crème UHT C076 | +3,2 °C ≤ +4 °C | Conforme |
| Petits pois surgelés P221 | -19 °C ≤ -18 °C | Conforme |

La volaille est le seul lot non conforme en température. La crème et les petits pois satisfont leurs exigences respectives et peuvent être acceptés, sous réserve des autres contrôles de réception.

**Diagnostic des températures**

| Produit et lot | Température mesurée | Conforme ou non conforme, justification | Décision à la réception | Lieu de stockage après acceptation ou action de mise à l'écart |
|---|---|---|---|---|
| Suprêmes de volaille, lot V184 | +5,2 °C | Non conforme ..... | ..... | ..... |
| Crème UHT, lot C076 | +3,2 °C | Conforme ..... | ..... | ..... |
| Petits pois surgelés, lot P221 | -19 °C | Conforme ..... | ..... | ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

V184 : non conforme, car +5,2 °C dépasse +4 °C. C076 et P221 : conformes, avec respectivement +3,2 °C et -19 °C.

**Question 1.2. Proposez la conduite à tenir pour le lot de suprêmes de volaille non conforme. Précisez les actions concernant l'isolement du lot, l'information du responsable ou du fournisseur et l'enregistrement de la non-conformité.**

Le lot V184, mesuré à +5,2 °C pour un maximum de +4 °C, ne doit pas être accepté ni utilisé. Appliquer la conduite prévue au DT 1 :

1. Identifier le lot et l'isoler des denrées conformes.
2. Informer le responsable, qui décide du refus ou du retour au fournisseur.
3. Enregistrer l'écart en indiquant le produit, le lot V184, la date de réception, la température relevée et la décision prise.

Conserver l'identification du lot pendant toute la mise à l'écart.

**Décision de réception pour le lot V184**

| Produit et lot | Température mesurée | Conforme ou non conforme, justification | Décision à la réception | Lieu de stockage après acceptation ou action de mise à l'écart |
|---|---|---|---|---|
| Suprêmes de volaille, lot V184 | +5,2 °C | ..... | ..... Refus / retour ..... | ..... Isoler, identifier ..... |
| Crème UHT, lot C076 | +3,2 °C | ..... | ..... | ..... |
| Petits pois surgelés, lot P221 | -19 °C | ..... | ..... | ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Isoler et identifier V184, alerter le responsable, refuser ou retourner le lot et enregistrer la température, la date de réception et la décision.

**Question 1.3. Après acceptation des produits conformes, indiquez le lieu de stockage adapté à chacun des trois produits et une mesure permettant de préserver la traçabilité et la rotation des stocks.**

| Produit | Stockage ou action |
|---|---|
| Suprêmes de volaille V184 | Lot non conforme : isoler et identifier, en attente de la décision de refus ou de retour. En cas d'acceptation, enceinte réfrigérée dédiée aux denrées crues, dans un bac fermé et identifié. |
| Crème UHT réfrigérée C076 | Enceinte réfrigérée adaptée, emballage fermé. |
| Petits pois surgelés P221 | Congélateur, emballage identifié. |

Pour la traçabilité, conserver l'identification du produit, le numéro de lot, la date de réception et la décision prise. Appliquer la rotation « premier entré, premier sorti » et respecter les dates limites.

**Stockage ou mise à l'écart des lots**

| Produit et lot | Température mesurée | Conforme ou non conforme, justification | Décision à la réception | Lieu de stockage après acceptation ou action de mise à l'écart |
|---|---|---|---|---|
| Suprêmes de volaille, lot V184 | +5,2 °C | ..... | ..... | ..... Isoler, identifier ..... |
| Crème UHT, lot C076 | +3,2 °C | ..... | ..... | Réfrigérateur ..... |
| Petits pois surgelés, lot P221 | -19 °C | ..... | ..... | Congélateur ..... |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

V184 : isolé en attente de décision. C076 : enceinte réfrigérée adaptée. P221 : congélateur. Tracer produit, lot, date et décision, puis appliquer le FIFO.

## 2. Détermination des besoins et coût matière

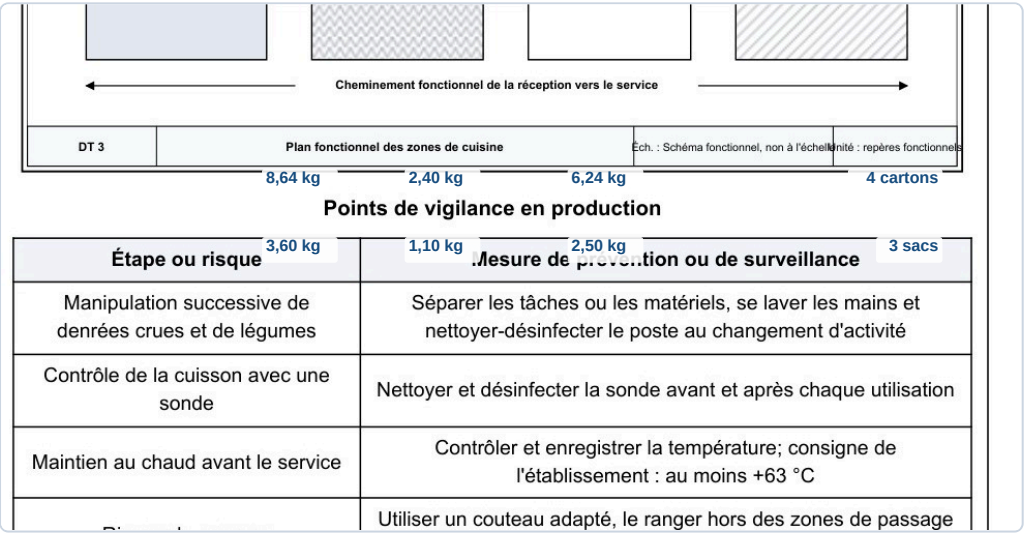
Vous calculez les quantités nécessaires pour 48 portions de suprêmes de volaille, de riz pilaf et de garniture de légumes à partir d'une fiche technique prévue pour 10 portions. Les calculs prennent en compte les stocks, le rendement des légumes, les conditionnements fournisseurs et les prix d'achat.

**Question 2.1. Calculez, pour 48 portions, le besoin total en suprêmes de volaille et en riz sec. Pour chaque denrée, déduisez le stock disponible afin d'obtenir la quantité manquante avant livraison.**

Le coefficient de proportionnalité est 48/10 = 4,8. Pour chaque produit, on multiplie la quantité de la fiche pour 10 portions par 4,8, puis on retranche le stock disponible. La quantité manquante est convertie en cartons ou sacs complets en arrondissant au supérieur, car les conditionnements ne sont pas fractionnables. Le tableau distingue ainsi le besoin de recette du complément à approvisionner.

| Denrée | Besoin pour 48 portions | Stock disponible | Quantité manquante | Conditionnement | Nombre |
|---|---|---|---|---|---|
| Suprêmes de volaille | 1,80 × 48/10 = 8,64 kg | 2,40 kg | 8,64 - 2,40 = 6,24 kg | Carton de 2 kg | 4 cartons |
| Riz sec | 0,75 × 48/10 = 3,60 kg | 1,10 kg | 3,60 - 1,10 = 2,50 kg | Sac de 1 kg | 3 sacs |

**DR 1 complété : volaille et riz**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

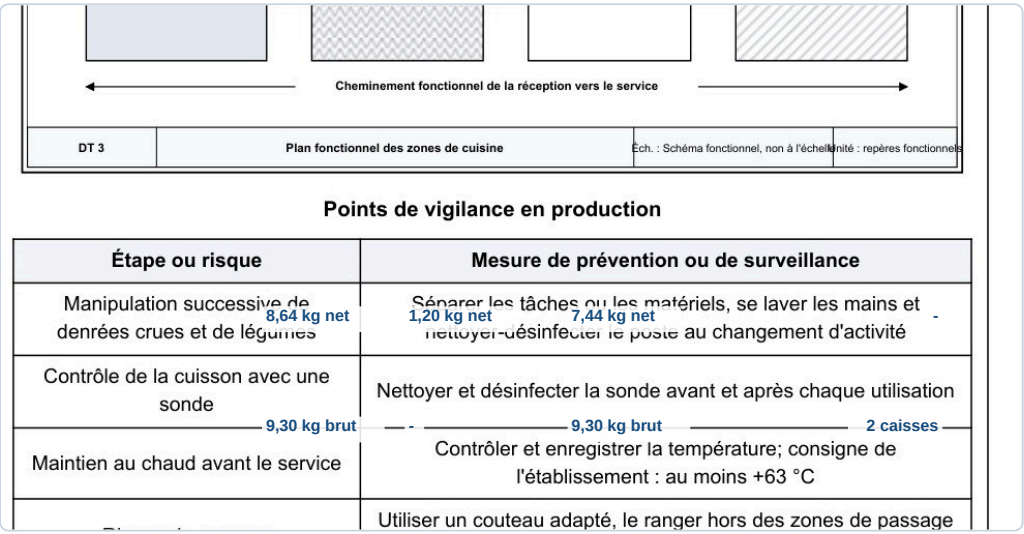
À commander : 6,24 kg de suprêmes de volaille, soit 4 cartons, et 2,50 kg de riz sec, soit 3 sacs.

**Question 2.2. Calculez le besoin net en légumes prêts à cuisiner pour 48 portions. Déduisez le stock net disponible, convertissez le manque net en masse brute à commander à l'aide de la relation mnet = mbrut × 0,80, déterminez le nombre de caisses de 5 kg à commander et complétez le DR 1.**

| Étape | Calcul | Résultat |
|---|---|---|
| Besoin net pour 48 portions | 2,25 × 0,80 × 48/10 | 8,64 kg |
| Manque net après déduction du stock | 8,64 - 1,20 | 7,44 kg |
| Masse brute à commander | 7,44 / 0,80 | 9,30 kg |
| Caisses de 5 kg | 9,30 / 5, arrondi au supérieur | 2 caisses |

Le besoin de légumes de la recette est calculé en masse nette, à partir de la quantité brute pour 10 portions et du rendement de 80 %. Le stock de 1,20 kg est déjà net : il se déduit donc avant la conversion. La masse brute à commander est ensuite arrondie au nombre entier supérieur de caisses de 5 kg. Le tableau DR 1 reprend ces étapes dans les lignes adaptées.

**DR 1 complété : légumes et commande**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

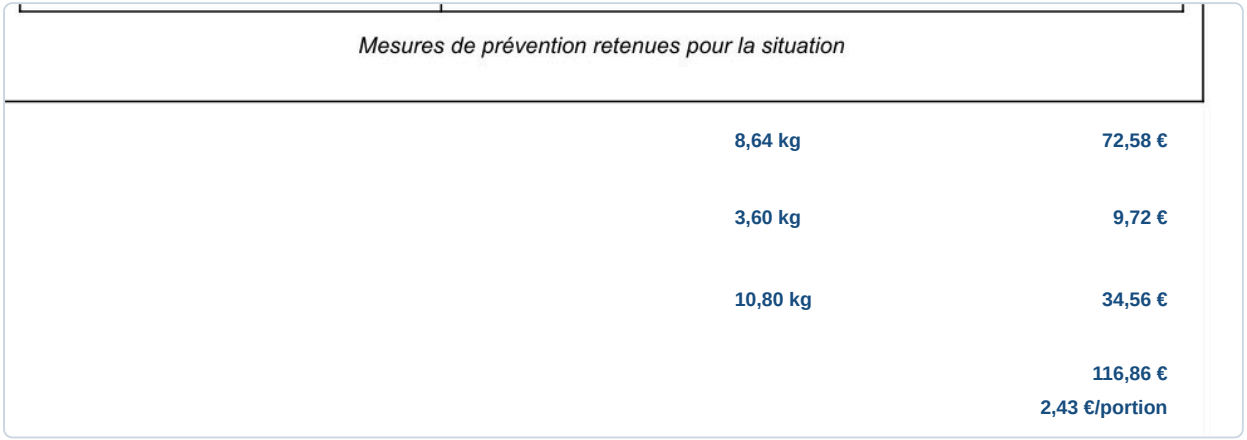
Besoin net : 8,64 kg. Manque net : 7,44 kg, soit 9,30 kg bruts à commander : 2 caisses de 5 kg.

**Question 2.3. Établissez le coût matière théorique par portion pour les trois denrées principales en valorisant les quantités consommées aux prix d'achat indiqués. Pour les légumes, convertissez le besoin net total en masse brute par division par 0,80. Calculez le coût total et le coût par portion avec Cportion = Ctotal / 48, arrondis au centime.**

Le coût théorique porte sur la recette complète des 48 portions : le stock n'est pas déduit. Les quantités de volaille et de riz sont celles obtenues par proportionnalité. Pour les légumes, le besoin net total est divisé par le rendement de 0,80 afin d'obtenir la masse brute achetée. Les produits quantité-prix donnent les coûts exacts; le total puis le coût par portion sont arrondis au centime.

| Denrée | Quantité valorisée | Prix d’achat | Coût total |
|---|---|---|---|
| Suprêmes de volaille | 8,64 kg | 8,40 €/kg | 8,64 × 8,40 = 72,58 € |
| Riz sec | 3,60 kg | 2,70 €/kg | 3,60 × 2,70 = 9,72 € |
| Légumes | 8,64 / 0,80 = 10,80 kg bruts | 3,20 €/kg brut | 10,80 × 3,20 = 34,56 € |
| Total et coût par portion | | | 116,86 € ; 116,856 / 48 = 2,43 €/portion |

**DR 1 complété : coût matière**




**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Coût matière total : 116,86 € pour 48 portions. Coût théorique par portion : 2,43 €.

## 3. Organisation de la production

Le restaurant organise la production du déjeuner de 48 clients, servi à 12 h 30, en s'appuyant sur un plan fonctionnel des zones et des durées opératoires. Il faut planifier les opérations, respecter le cheminement des denrées, limiter les croisements entre secteurs propres et souillés et choisir les matériels adaptés.

**Question 3.1. À partir du plan du DT 3, décrivez le cheminement des denrées depuis la réception jusqu'à l'envoi. Indiquez comment l'organisation limite les croisements entre denrées propres et denrées ou matériels souillés.**

Les denrées suivent le flux fonctionnel : réception et contrôle (1), stockage froid (2), préparations préliminaires (3), cuisson (4), dressage (6), puis envoi (7). Elles avancent vers le service sans revenir vers les zones amont.

Pour limiter les croisements, séparer les denrées crues des légumes et utiliser une planche et un couteau dédiés. Se laver les mains et nettoyer-désinfecter les surfaces et le matériel lors des changements d'activité. Les ustensiles souillés sont évacués vers la plonge (5), à l'écart des denrées propres.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Flux des denrées : 1 → 2 → 3 → 4 → 6 → 7. Les ustensiles souillés vont à la plonge (5), séparément des denrées propres.

**Question 3.2. Proposez un ordre logique pour les opérations de production du DT 3. Situez les opérations de cuisson par rapport au dressage et à l'envoi, en tenant compte de la durée de chaque opération et du service à 12 h 30.**

Un ordonnancement possible, en terminant les cuissons au début du dressage, est le suivant :

1. À 7 h 30, contrôler et ranger les marchandises conformes pendant 15 min.
2. De 11 h 05 à 11 h 40, laver et préparer les légumes pendant 35 min.
3. Cuire les suprêmes de 11 h 40 à 12 h 10 (30 min) et le riz de 11 h 45 à 12 h 10 (25 min), en parallèle.
4. Maintenir les préparations à au moins +63 °C, puis dresser et envoyer de 12 h 10 à 12 h 30.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuissons terminées à 12 h 10, dressage et envoi de 12 h 10 à 12 h 30. Maintien au chaud : au moins +63 °C.

**Question 3.3. Choisissez un matériel adapté pour cuire le riz et un matériel adapté pour cuire les suprêmes de volaille. Pour chaque matériel, justifiez votre choix par une caractéristique ou une fonction utile à la production de 48 portions.**

Pour 48 portions, retenir les matériels indiqués dans le DT 3. La marmite permet de cuire le riz en une seule série. Le four mixte est prévu pour la cuisson des suprêmes; contrôler leur cuisson avec une sonde propre, nettoyée et désinfectée avant et après chaque utilisation.

| Préparation | Matériel | Fonction utile |
|---|---|---|
| Riz pilaf | Marmite avec couvercle | Cuisson en une seule série |
| Suprêmes de volaille | Four mixte | Cuisson des suprêmes, avec contrôle à la sonde |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Riz : marmite avec couvercle, cuisson en une seule série. Suprêmes : four mixte, contrôle avec une sonde propre.

## 4. Maîtrise de l'hygiène et prévention des risques

Pendant la préparation du déjeuner, plusieurs situations présentent des risques de contamination croisée, de transfert de micro-organismes ou de coupure. Vous devez proposer des mesures correctives et préventives, puis décrire la surveillance des températures entre la cuisson et l'envoi.

**Question 4.1. Pour les deux premières situations du tableau, proposez une mesure corrective immédiate et une mesure de prévention permettant d'éviter que chaque situation ne se reproduise.**

Pour chaque situation, corriger immédiatement l’écart, puis prévenir sa répétition par une règle de travail systématique.

- **Volaille crue puis légumes :** interrompre la préparation, se laver les mains, changer de matériel et nettoyer-désinfecter le poste avant de reprendre. Prévenir la récidive en séparant les tâches ou le matériel et en imposant le lavage des mains à chaque changement d’activité.
- **Sonde utilisée sur plusieurs préparations :** arrêter les contrôles et nettoyer-désinfecter la sonde avant de poursuivre. Prévenir la récidive en nettoyant et désinfectant la sonde avant et après chaque utilisation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Se laver les mains, changer de matériel et désinfecter le poste; nettoyer-désinfecter la sonde entre les contrôles.

**Question 4.2. Indiquez deux actions de surveillance à mettre en œuvre pour vérifier la maîtrise des températures entre la cuisson et l'envoi. Précisez la température minimale de maintien au chaud donnée dans le sujet et la conduite à tenir si une mesure révèle que cette consigne n'est pas respectée.**

Contrôler les préparations maintenues au chaud avec une sonde propre et désinfectée, et consigner les résultats.

1. Mesurer et enregistrer la température pendant le maintien au chaud.
2. Effectuer un dernier contrôle et l’enregistrer juste avant l’envoi.

La consigne est d’au moins +63 °C. Si une mesure est inférieure, suspendre l’envoi de la préparation, avertir le responsable et appliquer la mesure corrective prévue par le plan de maîtrise sanitaire. Consigner l’écart et l’action menée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contrôler et enregistrer la température pendant le maintien au chaud et avant l’envoi : au moins +63 °C. En cas d’écart, suspendre l’envoi, avertir le responsable et appliquer la mesure corrective du PMS.

# 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-CUISINE-EP1 et dure 2 heures, coefficient 4. Le sujet met en situation la préparation d'un déjeuner de 48 clients au restaurant La Table du Parc. Il évalue le contrôle des livraisons, le calcul des besoins et des coûts, l'organisation de la production, l'hygiène et la prévention des risques.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Comparer chaque température de réception à l'exigence propre au produit et à son étiquette.
- Tracer un lot avec l'identification du produit, son numéro de lot, la date de réception et la décision prise.
- Pour passer de 10 à 48 portions, multiplier la quantité de recette par 48/10.
- Le rendement des légumes suit mnet = mbrut × 0,80; arrondir les conditionnements au nombre entier supérieur.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec leurs unités et distinguer la masse nette prête à cuisiner de la masse brute.
- Pour une non-conformité, isoler et identifier le lot, informer le responsable et enregistrer l'écart.
- Respecter le cheminement fonctionnel de la réception au stockage, aux préparations, à la cuisson, au dressage et à l'envoi.
- Contrôler et enregistrer le maintien au chaud à au moins +63 °C; désinfecter la sonde entre deux contrôles.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment calculer une quantité de recette pour 48 portions à partir d'une fiche prévue pour 10 ?**

Multipliez la quantité indiquée pour 10 portions par 48/10. Indiquez l'unité dans le calcul, puis déduisez le stock disponible afin d'obtenir la quantité manquante.

**Q : Comment convertir un besoin net de légumes en quantité brute à commander ?**

Déduisez d'abord le stock net du besoin net total. Divisez ensuite le manque net par 0,80 pour obtenir la masse brute, puis arrondissez le nombre de conditionnements au conditionnement entier supérieur.

**Q : Comment organiser les opérations pour que le dressage commence à l'heure prévue ?**

Le dressage commence à 12 h 10 pour un service à 12 h 30. Planifiez en amont les contrôles, préparations et cuissons selon leurs durées, en tenant compte des cuissons simultanées possibles.

**Q : Quelle température et quelles traces de contrôle sont attendues pour le maintien au chaud ?**

La consigne de l'établissement est un maintien au chaud à au moins +63 °C. Contrôlez et enregistrez les températures entre la cuisson et l'envoi, puis appliquez une action corrective si la consigne n'est pas respectée.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Sciences appliquées/2026/CAP Cuisine - Sciences appliquées - 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.