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 : Contrôle de la livraison et analyse des risques (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Détermination des besoins et coût matière (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation de la production (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Maîtrise de l'hygiène et prévention des risques (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 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.
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 LA TABLE DU PARC, CLERMONT-FERRAND (PUY-DE-DÔME)

Vous travaillez au sein de la brigade du restaurant La Table du Parc, qui prépare un déjeuner pour **48 clients**. Le menu comprend un suprême de volaille, un riz pilaf et une garniture de légumes. Le service est prévu à 12 h 30. Les préparations doivent respecter le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, les indications des étiquettes et les règles d'hygiène applicables.

Vous êtes chargé(e) de contrôler une livraison, d'évaluer les besoins en denrées, d'organiser la production et de proposer des mesures de prévention des risques. Les données nécessaires figurent dans le dossier technique DT 1 à DT 3. Répondez dans les documents DR 1 et DR 2 lorsque cela est demandé.

Le barème est établi sur 20 points. L'épreuve EP1 évalue l'organisation de la production de cuisine, notamment la réception, le contrôle et le stockage des marchandises ainsi que la collecte d'informations et l'organisation de la production culinaire.

PARTIE 1 : Contrôle de la livraison et analyse des risques (5 points)

Réception, conformité, traçabilité et prévention des bio-contaminations

À 7 h 30, vous réceptionnez les produits décrits dans le DT 1. Comparez les relevés avec les exigences du cahier des charges de l'établissement. Toute décision doit être justifiée à partir des données fournies.

Relevés de réception

Produit	Température mesurée	Exigence à la réception	État du colis et traçabilité
Suprêmes de volaille réfrigérés	+5,2 °C	Température indiquée sur l'étiquette : +4 °C maximum	Colis fermé, lot V184, DLC dans 3 jours
Crème UHT	+3,2 °C	Température indiquée sur l'étiquette : +4 °C maximum	Emballage intact, lot C076, date valide
Petits pois surgelés	-19 °C	Température indiquée sur l'étiquette : -18 °C maximum	Emballage intact, lot P221, absence de signes de décongélation

Données consignées par le réceptionnaire à 7 h 30

1.1 (2 points) Pour chacun des trois produits, indiquez si le critère de température est conforme ou non conforme. Justifiez chaque décision par une comparaison entre la mesure et l'exigence indiquée.

1.2 (1,5 point) 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.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Détermination des besoins et coût matière (6 points)

Calcul des quantités, prise en compte du rendement et exploitation des stocks

Utilisez les données de recettes, de stock et de conditionnement du DT 2. Présentez vos calculs avec les unités. Pour les légumes, le rendement de préparation est de 80 % : une masse brute de 1 kg fournit 0,80 kg de légumes prêts à cuisiner. Le besoin de garniture est exprimé en masse nette prête à cuisiner.

Données de production et d'approvisionnement

Denrée	Quantité pour 10 portions	Stock disponible	Conditionnement fournisseur	Prix d'achat
Suprêmes de volaille	1,80 kg	2,40 kg	Carton de 2 kg	8,40 €/kg
Riz sec	0,75 kg	1,10 kg	Sac de 1 kg	2,70 €/kg
Légumes bruts pour la garniture	2,25 kg, rendement de préparation 80 %	1,20 kg net prêt à cuisiner	Caisse de 5 kg	3,20 €/kg brut

Extrait de la fiche technique et de l'état des stocks

2.1 (2 points) 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.

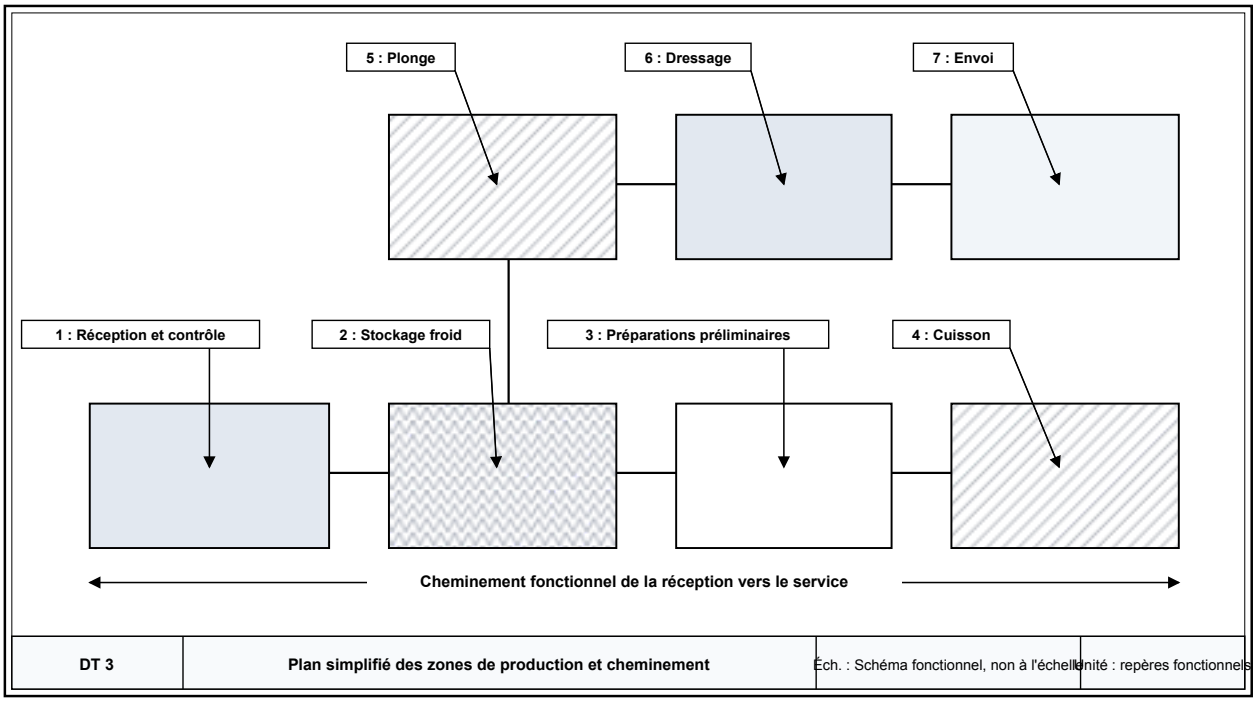
2.2 (2 points) Calculez le besoin net en légumes prêts à cuisiner pour 48 portions. Déduisez le stock net disponible, convertissez le manque net en masse brute à commander à l'aide de la relation $m_{net} = m_{brut} \times 0{,}80$, puis déterminez le nombre de caisses de 5 kg à commander. Complétez le DR 1.

2.3 (2 points) Établissez le coût matière théorique par portion pour les trois denrées principales. Pour le calcul, valorisez les quantités consommées aux prix d'achat indiqués. La quantité consommée de légumes est le besoin net total converti en masse brute par division par 0,80. Utilisez $C_{portion} = C_{total} / 48$. Donnez le coût total et le coût par portion, arrondis au centime.

PARTIE 3 : Organisation de la production (5 points)

Planification, choix des matériels et respect du cheminement des denrées

Le service des 48 repas commence à 12 h 30. Le DT 3 présente le plan simplifié des locaux et les durées de travail prévues. Le maintien au chaud des préparations destinées au service est assuré à une température d'au moins +63 °C conformément à la consigne retenue par l'établissement pour ce service.



Durées et contraintes de production

Opération	Durée	Contrainte ou matériel
Contrôle et rangement des marchandises conformes	15 min	Thermomètre propre et désinfecté, enregistrement des lots
Préparations préliminaires des légumes	35 min	Planche et couteau dédiés, lavage des légumes
Cuisson du riz pilaf	25 min	Marmite avec couvercle, cuisson en une seule série
Cuisson des suprêmes de volaille	30 min	Four mixte, contrôle de cuisson avec sonde propre
Dressage et envoi	20 min	Début à 12 h 10 pour un service à 12 h 30

Durées indicatives à intégrer dans l'organisation du travail

3.1 (2 points) 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.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 4 : Maîtrise de l'hygiène et prévention des risques (4 points)

Application des mesures de prévention et surveillance des couples temps-température

Les consignes internes et les données de risques utiles sont regroupées dans le DT 1 et le DT 3. Les questions portent sur la prévention des contaminations, la sécurité au poste et la maîtrise des températures pendant la production et le service.

Situations observées en cuisine

Situation	Risque principal
Un salarié passe de la manipulation de volaille crue à la préparation de légumes sans lavage des mains ni changement de matériel	Contamination croisée
Une sonde de température est utilisée successivement sur plusieurs préparations sans nettoyage ni désinfection	Transfert de micro-organismes
Un couteau est laissé dans une zone de passage, lame orientée vers l'allée	Coupure ou chute

Observations effectuées pendant la préparation du déjeuner

4.1 (2 points) Pour les deux premières situations du tableau, proposez une mesure corrective immédiate et une mesure de prévention permettant d'éviter que la situation ne se reproduise.

4.2 (2 points) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RÉCEPTION, TRAÇABILITÉ ET EXIGENCES SANITAIRES DU RESTAURANT

Le restaurant applique son plan de maîtrise sanitaire et les indications figurant sur les étiquettes des produits. Pour cette réception, les limites de contrôle sont celles indiquées dans le tableau. Une mesure non conforme entraîne l'identification et l'isolement du lot, l'information du responsable, la décision de refus ou de retour au fournisseur et l'enregistrement de l'écart. Les produits conformes sont rangés sans délai dans le stockage adapté.

Les températures inscrites sur les étiquettes et les contrôles de réception sont à comparer produit par produit. Les valeurs du présent document constituent les exigences retenues pour les lots de cette situation. Elles ne remplacent pas les prescriptions applicables aux autres denrées ou contextes.

Pour la traçabilité, conserver l'identification du produit, le numéro de lot, la date de réception et la décision prise. Appliquer la rotation des stocks selon la règle premier entré, premier sorti, tout en respectant les dates limites indiquées.

Exigences de réception et de stockage de la situation

Produit	Exigence au contrôle de réception	Stockage après acceptation	Information de traçabilité disponible
Suprêmes de volaille réfrigérés	+4 °C maximum selon l'étiquette du lot	Enceinte réfrigérée dédiée aux denrées crues, dans un bac fermé et identifié	Lot V184, DLC dans 3 jours
Crème UHT livrée réfrigérée	+4 °C maximum selon l'étiquette du lot	Enceinte réfrigérée adaptée, emballage fermé	Lot C076, date valide
Petits pois surgelés	-18 °C maximum selon l'étiquette du lot	Congélateur, maintien de l'emballage identifié	Lot P221, emballage intact

Données du cahier des charges de l'établissement et des étiquettes des lots

DT 2 : FICHE TECHNIQUE, STOCK DISPONIBLE ET DONNÉES D'ACHAT

La fiche technique est établie pour 10 portions. Les besoins pour le service sont obtenus par proportionnalité : $Q_{48} = Q_{10} \times 48/10$. Le rendement de préparation des légumes est de 80 %, soit $m_{net} = m_{brut} \times 0{,}80$. Le stock de légumes indiqué est déjà préparé et exprimé en masse nette prête à cuisiner. Les prix sont des prix d'achat hors taxes fournis pour l'exercice de calcul.

Pour calculer le coût matière théorique des denrées principales, valoriser la quantité correspondant à la recette complète de 48 portions au prix indiqué. Pour les légumes, calculer d'abord la masse brute correspondant au besoin net total.

Extrait de fiche technique et paramètres d'approvisionnement

Denrée	Quantité pour 10 portions	Stock disponible	Conditionnement	Prix d'achat
Suprêmes de volaille	1,80 kg	2,40 kg	Carton de 2 kg	8,40 €/kg
Riz sec	0,75 kg	1,10 kg	Sac de 1 kg	2,70 €/kg
Légumes bruts pour la garniture	2,25 kg, rendement de préparation 80 %	1,20 kg net prêt à cuisiner	Caisse de 5 kg	3,20 €/kg brut

Les quantités de recette sont prévues pour 10 portions

Formules et règles d'arrondi

Grandeur recherchée	Relation
Quantité pour 48 portions	$Q_{48} = Q_{10} \times 48/10$
Rendement de préparation des légumes	$m_{net} = m_{brut} \times 0{,}80$
Nombre de conditionnements	Arrondir au conditionnement entier supérieur
Coût matière par portion	$C_{portion} = C_{total}/48$

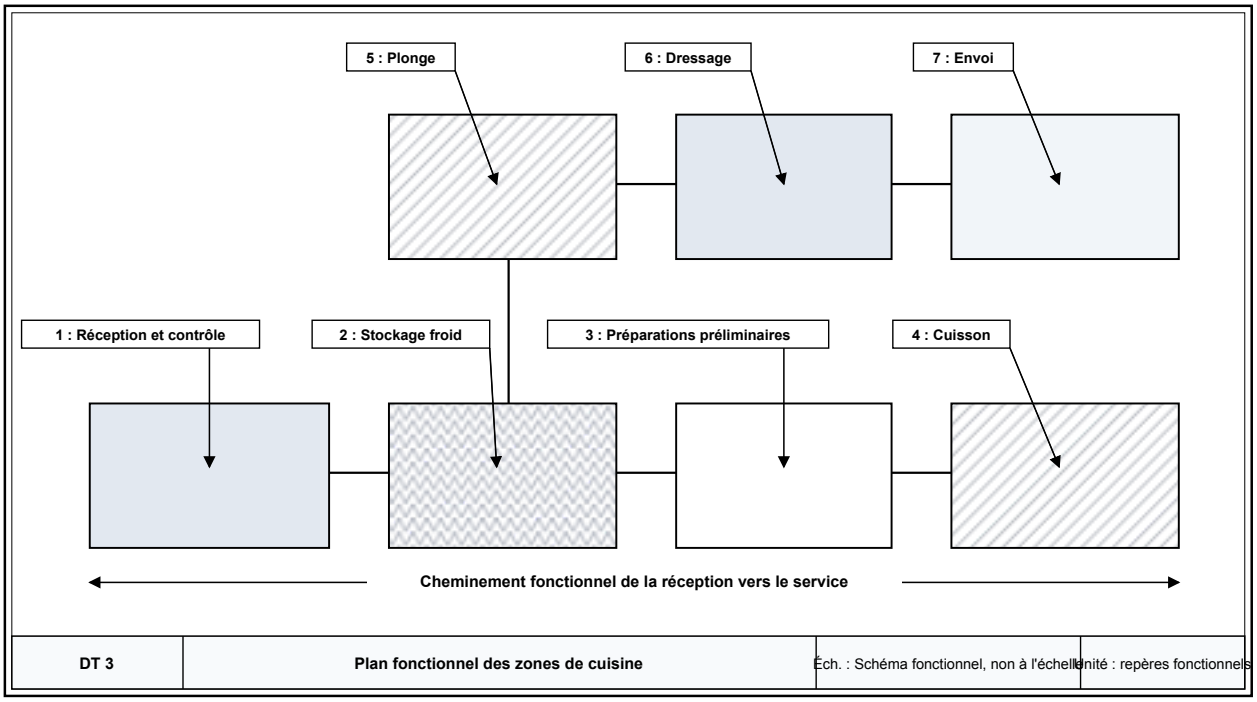
À utiliser pour les calculs de la partie 2

DT 3 : PLAN DE TRAVAIL, DURÉES OPÉRATOIRES ET PRÉVENTION

Le plan est fonctionnel et non à l'échelle. Il présente les zones de réception, stockage froid, préparations préliminaires, cuisson, plonge, dressage et envoi. Organiser le travail de façon à respecter le cheminement des denrées et à limiter les croisements entre le secteur propre et le secteur sale.

Durées indicatives : contrôle et rangement, 15 minutes; préparations préliminaires des légumes, 35 minutes; cuisson du riz, 25 minutes; cuisson des suprêmes de volaille, 30 minutes; dressage et envoi, 20 minutes. Le dressage commence à 12 h 10 et le service débute à 12 h 30. Le maintien au chaud des préparations destinées au service est effectué à au moins +63 °C selon la consigne retenue par l'établissement pour ce service.

Pour prévenir les contaminations croisées, séparer les denrées crues des denrées prêtes à consommer, se laver les mains aux changements d'activité, nettoyer et désinfecter les surfaces et le matériel selon le plan de nettoyage, et nettoyer puis désinfecter la sonde entre deux contrôles. Ranger les couteaux hors des zones de passage, lame en position sécurisée.



Points de vigilance en production

Étape ou risque	Mesure de prévention ou de surveillance
Manipulation successive de denrées crues et de légumes	Séparer les tâches ou les matériels, se laver les mains et nettoyer-désinfecter le poste au changement d'activité
Contrôle de la cuisson avec une sonde	Nettoyer et désinfecter la sonde avant et après chaque utilisation
Maintien au chaud avant le service	Contrôler et enregistrer la température; consigne de l'établissement : au moins +63 °C
Risque de coupure	Utiliser un couteau adapté, le ranger hors des zones de passage et sécuriser la lame

Mesures de prévention retenues pour la situation

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 2.1, 2.2 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement le tableau. Faire apparaître les calculs et les unités. Pour les quantités à commander en conditionnements, arrondir au conditionnement entier supérieur.

Nomenclature et calcul des besoins pour 48 portions

Denrée	Besoin total pour 48 portions	Stock disponible à déduire	Quantité manquante	Conditionnement à commander	Nombre de conditionnements
Suprêmes de volaille	.....	.....	.....	Carton de 2 kg	.....
Riz sec	.....	.....	.....	Sac de 1 kg	.....
Légumes : besoin net	.....	.....	.....	Caisse de 5 kg brut	.....
Légumes : conversion du manque net en masse brute à commander	.....	.....	.....	Caisse de 5 kg brut	.....

Calcul du coût matière théorique

Denrée	Quantité valorisée	Prix d'achat unitaire	Coût total
Suprêmes de volaille	.....	8,40 €/kg	.....
Riz sec	.....	2,70 €/kg	.....
Légumes, masse brute correspondant au besoin net total	.....	3,20 €/kg brut	.....
Total pour 48 portions et coût par portion	.....	.....	.....

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 : Questions 1.1, 1.2 et 1.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau de diagnostic à partir des relevés de réception et des exigences du DT 1. Pour toute non-conformité, indiquer une décision et les actions de traçabilité associées.

Tableau de diagnostic de réception et de stockage

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	.....	.....	.....
Crème UHT, lot C076	+3,2 °C	.....	.....	.....
Petits pois surgelés, lot P221	-19 °C	.....	.....	.....

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.