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. **Analyse de la situation professionnelle et contrôle des marchandises** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calcul des besoins de production** (3 questions) — **Page 6**
3. **Préparation de la fabrication et organisation du travail** (3 questions) — **Page 9**
4. **Prévention, hygiène et sécurité** (2 questions) — **Page 12**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 14**

Sujet officiel (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Technologie culinaire/2026/CAP Cuisine - Technologie culinaire - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la situation professionnelle et contrôle des marchandises

Au Bistrot des Halles, une livraison destinée à un déjeuner de 40 convives arrive à 7 h 45. Il faut contrôler les suprêmes de volaille, traiter l'écart de quantité et appliquer les règles de stockage et de rotation des stocks.

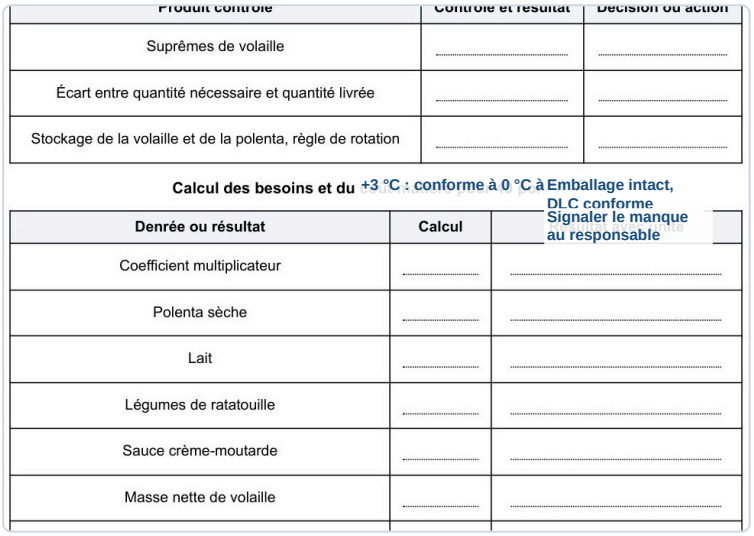
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Question 1.1. À partir du DT 2 et du relevé de contrôle de livraison, indiquez deux contrôles à effectuer à la réception des suprêmes de volaille. Pour chacun, précisez le résultat relevé et la décision à prendre.

À la réception, contrôler la température des suprêmes réfrigérés et l'état des emballages ainsi que la DLC. La température relevée est de +3 °C, dans la limite interne de 0 °C à +4 °C : ce contrôle est conforme. Les emballages sont intacts et la DLC est conforme : ces contrôles sont également conformes. Toutefois, la quantité livrée est inférieure à la quantité commandée. Consigner ce manque et avertir le responsable avant d'accepter ou de ranger la livraison.

Contrôle	Résultat relevé	Décision
Température	+3 °C	Conforme à la consigne interne
Emballage et DLC	Emballages intacts, DLC conforme	Conformes

Réponse 1.1 sur le document réponse



Produit contrôlé	Contrôle et résultat	Décision ou action
Suprêmes de volaille	.....	.....
Écart entre quantité nécessaire et quantité livrée	.....	.....
Stockage de la volaille et de la polenta, règle de rotation	.....	.....

Calcul des besoins et du +3 °C : conforme à 0 °C à Emballage intact, DLC conforme Signaler le manque au responsable

Denrée ou résultat	Calcul	
Coefficient multiplicateur	.....	.....
Polenta sèche	.....	.....
Lait	.....	.....
Légumes de ratatouille	.....	.....
Sauce crème-moutarde	.....	.....
Masse nette de volaille	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Température : +3 °C, conforme. Emballages intacts et DLC conforme. Signaler le manque de quantité au responsable avant acceptation ou rangement.

Question 1.2. Calculez l'écart entre la quantité commandée et la quantité livrée, puis indiquez l'action à engager avant le service.

La commande porte sur 8,0 kg de suprêmes, mais seulement 7,0 kg ont été livrés. L'écart se calcule ainsi : 8,0 - 7,0 = 1,0 kg manquant. Consigner cette anomalie sur le relevé de réception et avertir le responsable avant d'accepter ou de ranger la livraison. Demander le complément de 1,0 kg avant le service afin de disposer des 8,0 kg prévus pour la production.

Écart de quantité à inscrire

Produit contrôlé	Contrôle et résultat	Décision ou action
Suprêmes de volaille	.....	.....
Écart entre quantité nécessaire et quantité livrée	.....	.....
Stockage de la volaille et de la polenta, règle de rotation	.....	.....

Calcul des besoins et du coût matière pour 40 portions

Denrée ou résultat	Calcul	Résultat avec unité
Coefficient multiplicateur	.....	.....
Polenta sèche	.....	.....
Lait	.....	.....
Légumes de ratatouille	.....	.....
Sauce crème-moutarde	.....	.....
Masse nette de volaille	.....	.....

8,0 - 7,0 = 1,0 kg manquant

Consigner l'écart, avertir le responsable, demander le complément

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il manque 1,0 kg. Consigner l'écart, prévenir le responsable et demander le complément avant le service.

Question 1.3. Indiquez les conditions de stockage adaptées aux suprêmes de volaille et à la polenta sèche, puis précisez la règle de rotation des stocks à appliquer.

Stocker la volaille crue séparément des produits secs, selon les consignes internes de l'établissement.

Denrée	Conditions de stockage
Suprêmes de volaille	Armoire froide positive entre 0 °C et +4 °C, dans un contenant fermé, en partie basse
Polenta sèche	Local propre, sec et ventilé, hors du sol

Appliquer la règle « premier entré, premier sorti » : utiliser en priorité les produits stockés depuis le plus longtemps. À chaque rangement, placer les nouvelles denrées derrière les anciennes et vérifier les dates afin de respecter cette rotation.

Stockage et rotation à inscrire

Produit contrôlé	Contrôle et résultat	Décision ou action
Suprêmes de volaille	.....	.....
Écart entre quantité nécessaire et quantité livrée	.....	.....
Stockage de la volaille et de la polenta, règle de rotation	.....	.....

Calcul des besoins et du coût matière pour 40 portions

Denrée ou résultat	Calcul	Résultat avec unité
Coefficient multiplicateur	.....	.....
Polenta sèche	.....	.....
Lait	.....	.....
Légumes de ratatouille	.....	.....
Sauce crème-moutarde	.....	.....
Masse nette de volaille	.....	.....

Volaille : 0 à +4 °C, fermée, partie basse

Polenta : local propre, sec, ventilé, hors du sol

Rotation : premier entré, premier sorti

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : entre 0 °C et +4 °C, contenant fermé en partie basse. Polenta : local propre, sec et ventilé, hors du sol. Rotation : premier entré, premier sorti.

2. Étude technologique et calcul des besoins de production

La fiche technique est établie pour 10 portions, tandis que le restaurant doit en produire 40. Il faut adapter les quantités, tenir compte du rendement de parage de la volaille et calculer le coût matière avec les prix unitaires fournis.

Adapter une fiche technique

Question 2.1. Calculez le coefficient multiplicateur pour passer de 10 à 40 portions. Déterminez les quantités totales nécessaires de polenta sèche, de lait, de légumes de ratatouille et de sauce crème-moutarde, en indiquant les unités.

Pour passer de 10 à 40 portions, chaque quantité de base est multipliée par le rapport $40/10$. Le coefficient multiplicateur vaut donc 4. On applique ce facteur aux quatre denrées demandées; les unités restent celles de la fiche technique.

Denrée	Calcul	Quantité nécessaire
Polenta sèche	0,6 × 4	2,4 kg
Lait	1,5 × 4	6 L
Légumes de ratatouille	3,0 × 4	12 kg
Sauce crème-moutarde	0,4 × 4	1,6 L

La volaille est traitée séparément dans le calcul de rendement de la question suivante.

DR 1 complété : besoins pour 40 portions

Calcul des besoins et du coût matière pour 40 portions

Denrée ou résultat	Calcul	Résultat avec unité
Coefficient multiplicateur	.....	4
Polenta sèche	.....	2,4 kg
Lait	.....	6 L
Légumes de ratatouille	.....	12 kg
Sauce crème-moutarde	.....	1,6 L
Masse nette de volaille	.....	.....
Masse brute de volaille à prévoir	.....	.....
Coût matière total et par portion	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient : 4 ; polenta : 2,4 kg ; lait : 6 L ; légumes : 12 kg ; sauce : 1,6 L.

Calculer un rendement

Question 2.2. Pour une portion de 180 g de volaille nette, calculez la masse nette nécessaire pour 40 portions, puis la masse brute à prévoir avec un rendement de 90 %. Comparez le résultat avec les 8,0 kg commandés et déterminez si cette quantité couvre le besoin.

Pour 40 portions, la masse nette nécessaire est $180 \times 40 = 7\,200$ g, soit 7,2 kg. Avec un rendement de 90 %, la masse brute nécessaire est $7,2 / 0,90 = 8,0$ kg. Les 8,0 kg commandés couvrent donc exactement le besoin théorique, sans marge. Or le relevé de réception indique seulement 7,0 kg livrés : il manque 1,0 kg. Il faut prévenir le responsable et obtenir le complément avant la production.

DR 1 complété : masses de volaille

Calcul des besoins et du coût matière pour 40 portions

Denrée ou résultat	Calcul	Résultat avec unité
Coefficient multiplicateur	.....	.....
Polenta sèche	.....	.....
Lait	.....	.....
Légumes de ratatouille	.....	.....
Sauce crème-moutarde	.....	.....
Masse nette de volaille	.....	180 × 40 = 7,2 kg
Masse brute de volaille à prévoir	.....	7,2 ÷ 0,90 = 8,0 kg
Coût matière total et par portion	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Besoin brut : 8,0 kg. La commande couvre le besoin, mais la livraison est insuffisante de 1,0 kg.

Estimer le coût matière

Question 2.3. À partir des quantités nécessaires pour 40 portions et des prix unitaires du tableau, calculez le coût matière total des cinq lignes de denrées, puis le coût matière par portion. Présentez les calculs et arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

Pour chaque ligne, le coût HT se calcule en multipliant la quantité nécessaire pour 40 portions par le prix unitaire du DT 3. Pour la volaille, on retient les 8,0 kg bruts établis à la question précédente. Les coûts sont calculés séparément, puis additionnés pour obtenir le coût matière total des cinq lignes.

Denrée	Calcul	Coût HT
Volaille	8 × 9,80	78,40 €
Polenta	2,4 × 2,40	5,76 €
Lait	6 × 1,20	7,20 €
Légumes	12 × 3,60	43,20 €
Sauce	1,6 × 4,50	7,20 €

Le coût par portion s’obtient en divisant le total par 40, puis en arrondissant au centime.

DR 1 complété : coût matière

Calcul des besoins et du coût matière pour 40 portions

Denrée ou résultat	Calcul	Résultat avec unité
Coefficient multiplicateur	.....	.....
Polenta sèche	.....	.....
Lait	.....	.....
Légumes de ratatouille	.....	.....
Sauce crème-moutarde	.....	.....
Masse nette de volaille	.....	.....
Masse brute de volaille à prévoir	.....	.....
Coût matière total et par portion	.....	**141,76 € ; 3,54 €/portion**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 141,76 € HT ; coût par portion : 3,54 € HT.

3. Préparation de la fabrication et organisation du travail

Une brigade de deux personnes prépare pour 12 h 30 un menu composé de suprêmes de volaille, polenta crémeuse, ratatouille et sauce moutarde. Les documents précisent les postes disponibles, les durées, les possibilités de travail simultané et les allergènes à communiquer.

Organiser les opérations

Question 3.1. À partir du DT 3, établissez un ordonnancement cohérent des opérations depuis la préparation des légumes jusqu'au départ des plats. Indiquez les opérations réalisables simultanément par les deux membres de la brigade et justifiez ce choix à partir des postes disponibles au DT 1.

Ordonnancement possible, calé sur le service de 12 h 30 :

1. 10 h 25-11 h : laver et préparer les légumes au poste 2.
2. 11 h-11 h 45 : cuire la ratatouille au poste 3. En parallèle, de 11 h à 11 h 25, préparer les suprêmes sur un poste propre, après nettoyage du poste légumes.
3. 11 h 25-11 h 35 : réaliser la sauce.
4. 11 h 45-12 h 10 : cuire les suprêmes et, en parallèle, cuire la polenta. Un membre surveille la polenta. Vérifier les suprêmes à au moins +74 °C pendant 2 minutes.
5. 12 h 10-12 h 30 : dresser au poste 6, puis envoyer au passe 7.

Maintenir les préparations chaudes à au moins +63 °C jusqu'au dressage. Les deux chevauchements sont possibles avec deux personnes et des postes ou équipements distincts.

DR 2 complété : ordonnancement



✓ RÉPONSE À RETENIR

Légumes, puis ratatouille et préparation des suprêmes en parallèle; sauce; cuissons volaille-polenta en parallèle; contrôle, dressage et départ à 12 h 30.

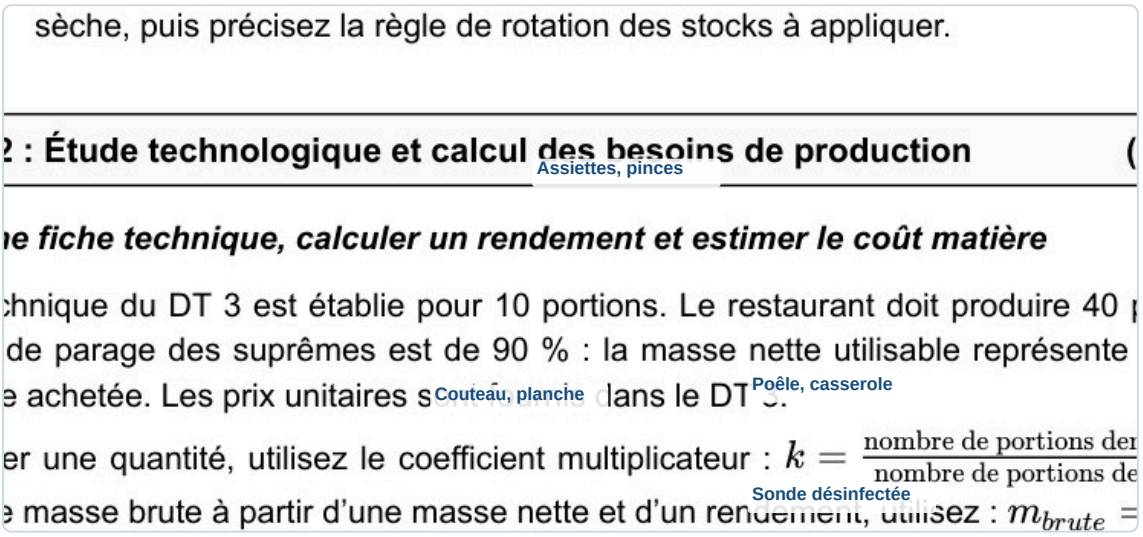
Choisir le matériel

Question 3.2. Pour le parage des légumes, la cuisson des suprêmes, la cuisson de la polenta, la vérification de la cuisson et le dressage des assiettes, choisissez un matériel adapté et indiquez le poste correspondant sur le plan DT 1.

Opération	Matériel adapté	Poste DT 1
Parage des légumes	Couteau et planche à découper	2, poste légumes
Cuisson des suprêmes	Poêle ou sauteuse	3, fourneau
Cuisson de la polenta	Casserole et fouet	3, fourneau
Vérification de cuisson	Sonde propre et désinfectée	3, au poste de cuisson
Dressage des assiettes	Assiettes et pinces de dressage	6, poste propre

La sonde vérifie la température à cœur des suprêmes : au moins +74 °C pendant 2 minutes, selon le DT 2. Le poste 6 est réservé aux préparations propres et aux assiettes prêtes à partir; il ne convient donc pas au parage des légumes crus.

DT 1 annoté : matériel et postes



✓ RÉPONSE À RETENIR

Légumes : poste 2. Cuissons et sonde : poste 3. Dressage propre : poste 6.

Maîtriser les allergènes

Question 3.3. À l'aide du DT 3, identifiez les allergènes présents dans le menu. Indiquez une mesure pour éviter une contamination croisée pendant la préparation et une information à transmettre au personnel chargé du service.

Les allergènes mentionnés dans le DT 3 sont le lait et la moutarde : le lait est présent dans la polenta crémeuse et dans la crème de la sauce; la moutarde est dans la sauce.

- Pour éviter un contact croisé, préparer séparément les plats concernés avec du matériel propre, après lavage des mains.
- Transmettre au personnel de salle quels plats contiennent du lait et de la moutarde, afin qu'il puisse informer les convives concernés.

DR 2 complété : allergènes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 3.1, 3.2, 3.3, 4.1 et 4.2 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux ci-dessous. Pour l'ordonnancement, indiquez un ordre cohérent et mentionnez les opérations réalisées simultanément. Pour les risques, associez chaque risque à une mesure de prévention.

Lait, moutarde — Informer la salle

Ordonnancement de la production

Ordre ou plage de réalisation	Opération	Poste ou membre de la brigade	Opération simultanée possible
.....	Lavage et préparation des légumes	.....	.....
.....	Cuisson de la ratatouille	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Allergènes : lait et moutarde. Préparation séparée avec matériel propre; informer le personnel de salle.

4. Prévention, hygiène et sécurité

La production se déroule dans la cuisine du Bistrot des Halles, avec des postes et des consignes de circulation et d'hygiène définis dans les ressources. Il faut prévenir les risques liés au transport d'une marmite chaude et limiter les contaminations alimentaires.

Prévenir les risques professionnels

Question 4.1. Pour le transport d'une marmite de polenta chaude du fourneau au poste de dressage, citez deux risques liés à cette opération et proposez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

Le transport expose surtout à la chaleur de la marmite et aux obstacles sur le trajet. Les mesures doivent protéger le commis et maintenir la circulation sûre entre les postes 3 et 6.

- **Brûlure :** saisir les poignées avec des maniques sèches et stables, en portant la marmite sans la remplir excessivement pour limiter les projections.
- **Chute ou collision :** dégager le passage, vérifier que le sol est sec et essuyer immédiatement toute projection. Ces consignes sont adaptées aux déplacements indiqués dans le DT 1.

Risques et prévention du transport de la marmite

Situation ou opération	Matériel, allergène ou risque identifié	Mesure ou information à appliquer
Parage des légumes	.....	.....
Cuisson des suprêmes et contrôle de cuisson	.....	.....
Cuisson de la polenta et dressage	.....	.....
Allergènes du menu	.....	.....
Transport d'une marmite chaude : risque 1	..... Brûlure / projection	..... Maniques sèches .....
Transport d'une marmite chaude : risque 2	..... Chute / collision	..... Trajet dégagé, sol sec
Prévention des contaminations pendant la production	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Brûlure : maniques sèches et prise stable. Chute ou collision : trajet dégagé, sol sec et projections essuyées immédiatement.

Appliquer les règles d'hygiène

Question 4.2. Indiquez trois actions permettant de limiter le risque de contamination des aliments pendant la production. Précisez au moins une action relative à l'hygiène des mains ou du matériel et une action relative à la séparation des denrées crues et des préparations prêtes à servir.

Trois mesures concrètes limitent les contaminations pendant la production. Elles concernent l'hygiène des mains, la propreté du matériel et la séparation des produits crus des préparations prêtes à servir.

1. Se laver les mains aux moments nécessaires, notamment après la manipulation de volaille crue.

2. Nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces conformément au plan de nettoyage.
3. Écarter les produits crus des préparations prêtes à servir, en utilisant des zones et des ustensiles distincts, et protéger les aliments.

Mesures contre les contaminations alimentaires

Situation ou opération	Matériel, allergène ou risque identifié	Mesure ou information à appliquer
Parage des légumes	.....	.....
Cuisson des suprêmes et contrôle de cuisson	.....	.....
Cuisson de la polenta et dressage	.....	.....
Allergènes du menu	.....	.....
Transport d'une marmite chaude : risque 1	.....	.....
Transport d'une marmite chaude : risque 2	.....	.....
Prévention des contaminations pendant la production	..... Mains propres, cru séparé	..... Lavage, désinfection, ustensiles distincts

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains lavées, matériel et surfaces nettoyés et désinfectés, produits crus séparés des préparations prêtes à servir.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve CAP Cuisine EP1 de la session 2026, code 26-CAP-CUI-EP1, d'une durée de 2 heures et de coefficient 4. Le sujet porte sur la préparation d'un déjeuner de 40 couverts au Bistrot des Halles : suprêmes de volaille, polenta crémeuse, ratatouille et sauce moutarde. Il évalue le contrôle des marchandises, les calculs de production, l'organisation du travail et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Coefficient multiplicateur : nombre de portions demandé divisé par le nombre de portions de base.
- Masse brute à prévoir : masse nette nécessaire divisée par le rendement exprimé sous forme décimale.
- Rotation des stocks : appliquer la règle « premier entré, premier sorti ».
- Pour la volaille, la procédure interne demande au moins +74 °C à cœur pendant 2 minutes, avec une sonde propre et désinfectée.

Points de vigilance & attentes du jury

- À la réception, comparer la quantité livrée à la commande et vérifier température, emballages et dates.
- Présenter les étapes des calculs, les unités et les comparaisons demandées avant de conclure.
- Respecter les contraintes d'ordonnancement et signaler les opérations simultanées ainsi que les postes utilisés.
- Séparer les produits crus des préparations prêtes à servir et transmettre clairement les informations sur les allergènes.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment adapter rapidement la fiche technique à 40 portions ?

Divisez le nombre de portions demandé par le nombre de portions de base pour obtenir le coefficient multiplicateur. Multipliez ensuite chaque quantité de la fiche par ce coefficient et conservez l'unité appropriée.

Q : Comment passer d'une masse nette à la masse brute de volaille ?

Exprimez le rendement en nombre décimal, puis divisez la masse nette nécessaire par ce rendement. La masse brute obtenue correspond à la quantité à prévoir avant parage, selon la formule donnée dans le sujet.

Q : Comment organiser le temps pour les opérations simultanées ?

Respectez les dépendances indiquées dans le DT 3, puis superposez les opérations autorisées si des postes distincts et un membre de la brigade disponible permettent leur réalisation ou leur surveillance. Le dressage vient après le contrôle des éléments chauds.

Q : Quelles consignes de température faut-il appliquer dans ce sujet ?

Appliquez les limites internes du restaurant : volaille réfrigérée entre 0 °C et +4 °C, cuisson des suprêmes à cœur à au moins +74 °C pendant 2 minutes et maintien chaud à au moins +63 °C.

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