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 : Analyse de la situation professionnelle et contrôle des marchandises (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calcul des besoins de production (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation de la fabrication et organisation du travail (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité (3 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 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
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 BISTROT DES HALLES, ANGERS (MAINE-ET-LOIRE)

Vous êtes commis de cuisine au restaurant Le Bistrot des Halles. Le vendredi 12 juin 2026, l'établissement doit servir à 12 h 30 un déjeuner à 40 convives. Le menu retenu est : suprême de volaille, polenta crémeuse et ratatouille, sauce moutarde. La production est réalisée dans la cuisine décrite au document DT 1. Le chef vous demande de contrôler les marchandises, de prévoir les quantités nécessaires, d'organiser les opérations et de prévenir les risques professionnels et sanitaires.

Les procédures et valeurs chiffrées données dans les documents techniques sont les consignes validées par l'établissement pour cette situation. Répondez à toutes les questions en vous appuyant sur les documents et sur les règles d'hygiène et de sécurité applicables.

PARTIE 1 : Analyse de la situation professionnelle et contrôle des marchandises (5 points)

Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

À 7 h 45, la livraison destinée au service arrive au restaurant. Le bon de commande, le relevé de contrôle et les consignes de réception figurent dans le DT 2. Le menu et les informations relatives aux allergènes sont précisés dans le DT 3.

Extrait du contrôle de livraison

Produit	Quantité commandée	Quantité livrée	Température relevée	État constaté
Suprêmes de volaille réfrigérés	8,0 kg	7,0 kg	+3 °C	Emballages intacts, DLC conforme
Crème UHT	2 briques de 1 L	2 briques de 1 L	Température ambiante	Emballages intacts, date conforme
Courgettes	4,0 kg	4,0 kg	Température ambiante	Produits fermes, sans altération visible
Polenta sèche	2,4 kg	2,4 kg	Température ambiante	Emballage sec et fermé

Données relevées à la réception par le commis.

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

1.2 (1,5 point) Une quantité de 8,0 kg de suprêmes est nécessaire pour la production. Calculez l'écart entre la quantité commandée et la quantité livrée. Indiquez l'action à engager avant le service.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Étude technologique et calcul des besoins de production (6 points)

Adapter une fiche technique, calculer un rendement et estimer le coût matière

La fiche technique du DT 3 est établie pour 10 portions. Le restaurant doit produire 40 portions. Le rendement de parage des suprêmes est de 90 % : la masse nette utilisable représente 90 % de la masse brute achetée. Les prix unitaires sont fournis dans le DT 3.

Pour adapter une quantité, utilisez le coefficient multiplicateur : $k = \frac{\text{nombre de portions demandé}}{\text{nombre de portions de base}}$. Pour calculer une masse brute à partir d'une masse nette et d'un rendement, utilisez : $m_{brute} = \frac{m_{nette}}{r}$.

Données de production pour 40 portions

Denrée	Quantité pour 10 portions	Prix unitaire HT
Suprêmes de volaille, masse brute	2,0 kg	9,80 €/kg
Polenta sèche	0,6 kg	2,40 €/kg
Lait	1,5 L	1,20 €/L
Légumes de ratatouille	3,0 kg	3,60 €/kg
Crème et moutarde pour la sauce	0,4 L	4,50 €/L

Fiche technique et données économiques : DT 3.

2.1 (2 points) Calculez le coefficient multiplicateur permettant de 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. Présentez vos résultats avec les unités.

2.2 (2 points) La portion doit comporter 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.

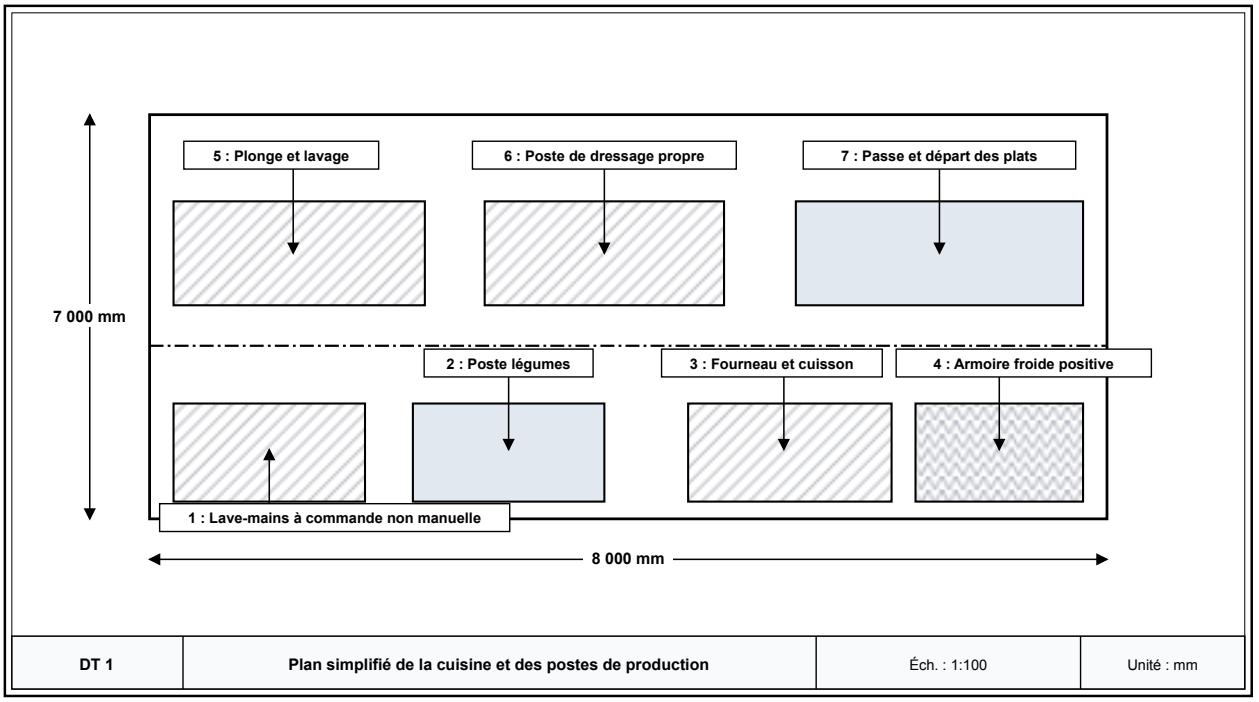
2.3 (2 points) À partir des quantités nécessaires pour 40 portions et des prix unitaires du tableau, calculez le coût matière total des cinq lignes de denrées, puis le coût matière par portion. Présentez les calculs et arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

PARTIE 3 : Préparation de la fabrication et organisation du travail (6 points)

Organiser les opérations, choisir le matériel et maîtriser les allergènes

Le service commence à 12 h 30. Les durées et contraintes de réalisation des opérations sont données dans le DT 3. Les deux membres de la brigade peuvent travailler simultanément lorsqu'ils

disposent de postes distincts. La cuisson des suprêmes doit être vérifiée à l'aide d'une sonde propre et désinfectée, selon la consigne validée par l'établissement indiquée dans le DT 2.



Plan fonctionnel non destiné à l'exécution de travaux. Les dimensions indiquées sont les dimensions réelles du local.

3.1 (2 points) À partir du DT 3, établissez un ordonnancement cohérent des opérations depuis la préparation des légumes jusqu'au départ des plats. Indiquez les opérations qui peuvent être conduites simultanément par les deux membres de la brigade et justifiez votre choix par les postes disponibles au DT 1.

3.2 (2 points) Pour chaque opération ci-dessous, choisissez un matériel adapté et indiquez le poste correspondant sur le plan DT 1 : parage des légumes, cuisson des suprêmes, cuisson de la polenta, vérification de la cuisson et dressage des assiettes.

3.3 (2 points) À l'aide du DT 3, identifiez les allergènes présents dans le menu. Indiquez une mesure permettant d'éviter une contamination croisée lors de la préparation et une information à transmettre au personnel chargé du service.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurité (3 points)

Appliquer les mesures de prévention des risques et les règles d'hygiène

Les risques et les consignes spécifiques à la situation sont rappelés dans les DT 1 et DT 2. Les réponses doivent proposer des mesures directement applicables dans cette cuisine.

4.1 (1,5 point) Un collègue transporte une marmite de polenta chaude depuis le fourneau jusqu'au poste de dressage. Citez deux risques liés à cette opération et proposez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

4.2 (1,5 point) Indiquez trois actions à réaliser pour limiter le risque de contamination des aliments pendant la production, en précisant 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.

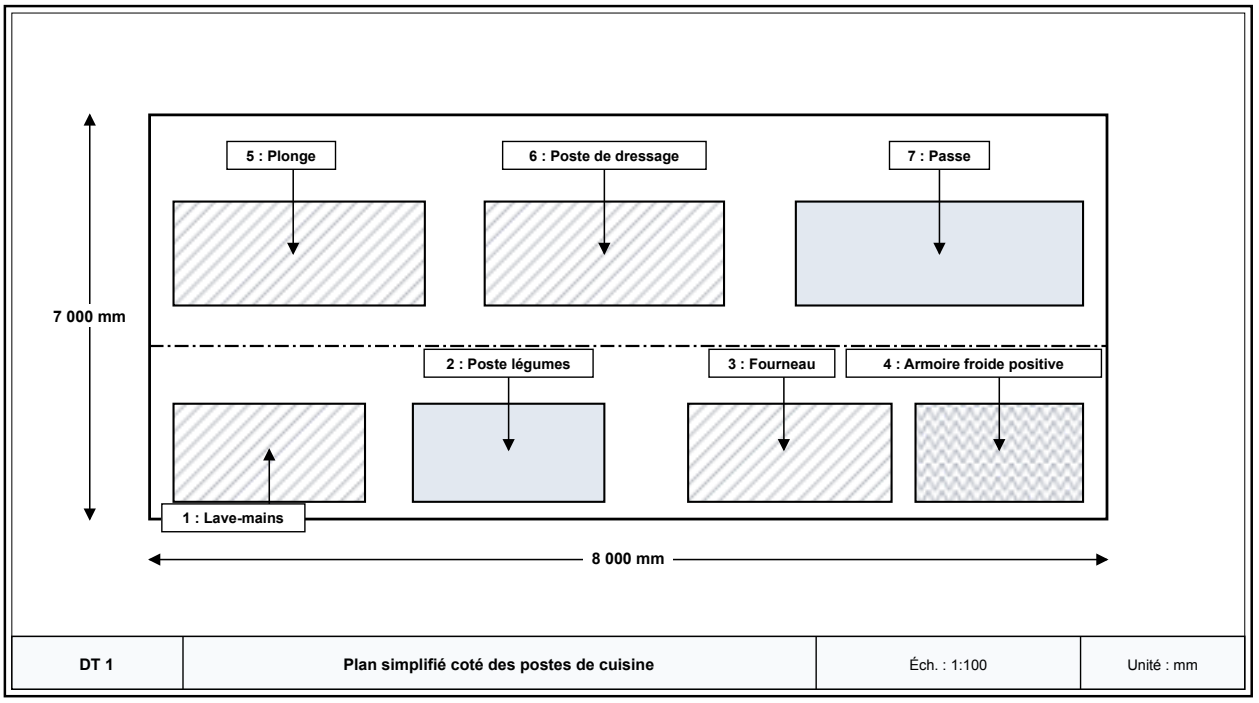
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN FONCTIONNEL DE LA CUISINE ET CONSIGNES DE CIRCULATION

La cuisine du Bistrot des Halles mesure 8 000 mm par 7 000 mm. Les zones figurant sur le plan sont identifiées par des repères. Le poste légumes est utilisé pour les végétaux non lavés et leur préparation. Le poste de dressage est réservé aux préparations propres et aux assiettes prêtes à partir. Le lave-mains est réservé au lavage des mains et ne doit pas être utilisé pour laver des aliments ou du matériel.

Organisez le travail pour séparer autant que possible les opérations sur produits bruts, les opérations de cuisson et le dressage. Maintenez les circulations dégagées, essuyez immédiatement toute projection au sol et utilisez les équipements de protection adaptés aux tâches.



Dimensions réelles du local : 8 000 mm par 7 000 mm. Représentation fonctionnelle.

DT 2 : PROCÉDURE DE RÉCEPTION, DE STOCKAGE ET DE MAÎTRISE SANITAIRE

À la réception, comparez les produits au bon de commande et vérifiez les quantités, l'état des emballages, les dates et les conditions de transport. Pour les produits réfrigérés, relevez la température à réception avec un appareil propre et adapté. Consignez les anomalies et alertez le responsable avant d'accepter ou de ranger les produits.

Les valeurs du tableau sont les limites opérationnelles de la procédure HACCP validée du restaurant pour les denrées de cette situation. Elles ne constituent pas une table universelle de températures applicable à toutes les denrées. Les consignes s'inscrivent dans le cadre des règles d'hygiène alimentaire, notamment le règlement (CE) n° 852/2004. Les allergènes doivent être

identifiés et l'information sur leur présence doit être disponible conformément au règlement (UE) n° 1169/2011.

Consignes internes : volaille crue conservée en armoire froide positive à une température de consigne comprise entre 0 °C et +4 °C, dans un contenant fermé et placé en partie basse ; produits secs stockés dans un local propre, sec et ventilé, hors du sol ; préparations chaudes destinées au maintien chaud conservées à au moins +63 °C. Pour les suprêmes de volaille servis chauds, la procédure de l'établissement demande une température à cœur d'au moins +74 °C pendant 2 minutes, vérifiée avec une sonde propre et désinfectée. En cas d'écart, prévenir le responsable et appliquer la procédure corrective de l'établissement.

Les denrées doivent être protégées des contaminations. Appliquez le lavage des mains aux moments nécessaires, nettoyez et désinfectez le matériel selon le plan de nettoyage, séparez les produits crus des préparations prêtes à servir et respectez la rotation « premier entré, premier sorti ». Le règlement (CE) n° 852/2004 encadre l'hygiène des denrées alimentaires. Le Code du travail impose à l'employeur de mettre en œuvre les mesures nécessaires à la prévention des risques professionnels ; le salarié applique les consignes et utilise les équipements mis à sa disposition.

Critères de contrôle et limites opérationnelles de l'établissement

Famille ou opération	Contrôle attendu	Critère ou consigne interne	Action en cas d'écart
Volaille réfrigérée	Température, quantité, emballage, date	Consigne de stockage de 0 °C à +4 °C	Isoler le produit et avertir le responsable
Produits secs	Emballage, propreté, humidité, date	Local propre, sec, ventilé, denrées hors du sol	Écarter tout produit altéré ou emballage non conforme
Volaille en cuisson	Température à cœur et durée	Au moins +74 °C pendant 2 minutes selon la procédure interne	Poursuivre la cuisson et contrôler de nouveau
Préparation chaude maintenue	Température de maintien	Au moins +63 °C selon la procédure interne	Avertir le responsable et appliquer la procédure corrective

Extrait de la procédure HACCP interne applicable à cette situation.

DT 3 : FICHE TECHNIQUE, ALLERGÈNES, DONNÉES ÉCONOMIQUES ET DURÉE DES OPÉRATIONS

Fiche technique de base pour 10 portions : suprêmes de volaille, 2,0 kg brut ; polenta sèche, 0,6 kg ; lait, 1,5 L ; légumes de ratatouille, 3,0 kg ; crème et moutarde pour la sauce, 0,4 L. La portion de volaille attendue est de 180 g nets. Le rendement de parage des suprêmes est de 90 %.

Prix d'achat unitaires HT : volaille, 9,80 €/kg ; polenta sèche, 2,40 €/kg ; lait, 1,20 €/L ; légumes de ratatouille, 3,60 €/kg ; mélange crème-moutarde, 4,50 €/L. Pour le calcul demandé, considérez ces prix comme applicables aux quantités de la fiche technique et ne tenez compte d'aucune autre denrée, énergie ou charge.

Allergènes du menu : la polenta crémeuse contient du lait ; la sauce contient de la moutarde et de la crème, donc du lait. Les suprêmes de volaille et les légumes de ratatouille ne comportent pas d'allergène déclaré dans les données de cette fiche. Avant le service, transmettez au personnel les informations relatives aux allergènes et évitez tout contact croisé avec les préparations destinées à une personne concernée.

Durées de référence et contraintes : lavage et préparation des légumes, 35 minutes ; mise en cuisson de la ratatouille, 45 minutes ; préparation des suprêmes, 25 minutes ; cuisson des suprêmes, 25 minutes ; cuisson de la polenta, 20 minutes ; réalisation de la sauce, 10 minutes ; dressage des 40 assiettes, 20 minutes. La ratatouille peut cuire pendant la préparation des suprêmes. La polenta peut cuire pendant la cuisson des suprêmes, à condition qu'un membre de la brigade reste disponible pour la surveiller. Le dressage commence lorsque les éléments chauds sont prêts et contrôlés. Le service débute à 12 h 30.

Fiche technique et prix d'achat

Denrée	Quantité pour 10 portions	Prix unitaire HT	Allergène indiqué
Suprêmes de volaille, masse brute	2,0 kg	9,80 €/kg	Aucun allergène déclaré dans la fiche
Polenta sèche	0,6 kg	2,40 €/kg	Aucun allergène déclaré dans la fiche
Lait	1,5 L	1,20 €/L	Lait
Légumes de ratatouille	3,0 kg	3,60 €/kg	Aucun allergène déclaré dans la fiche
Crème et moutarde pour la sauce	0,4 L	4,50 €/L	Lait, moutarde

Base de calcul : fiche pour 10 portions ; production demandée : 40 portions.

Opérations et durées de référence

Opération	Durée	Contrainte ou relation
Lavage et préparation des légumes	35 min	Avant la mise en cuisson de la ratatouille
Cuisson de la ratatouille	45 min	Peut se dérouler pendant la préparation des suprêmes
Préparation des suprêmes	25 min	Utiliser un poste et du matériel propres adaptés aux produits crus
Cuisson des suprêmes	25 min	Vérifier la température à cœur selon le DT 2
Cuisson de la polenta	20 min	Peut se dérouler pendant la cuisson des suprêmes avec surveillance
Réalisation de la sauce	10 min	Contrôler et communiquer les allergènes
Dressage des 40 assiettes	20 min	Après contrôle des éléments chauds, au poste de dressage

La brigade comprend deux personnes disposant des postes représentés au DT 1.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.1, 1.2, 1.3 et 2.1 à 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les tableaux avec les contrôles, décisions et résultats de calcul demandés. Inscrivez les unités et présentez les étapes utiles de vos calculs. Vous pouvez agrandir les cases en poursuivant vos réponses sur la copie.

Réception et décision

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	.....	.....
Masse brute de volaille à prévoir	.....	.....
Coût matière total et 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 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.

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	.....	.....
.....	Préparation des suprêmes	.....	.....
.....	Cuisson des suprêmes	.....	.....
.....	Cuisson de la polenta	.....	.....
.....	Réalisation de la sauce	.....	.....
.....	Dressage des assiettes	.....	.....

Matériel, allergènes et prévention

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	.....	.....

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.