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 HCR, veuillez visiter :
caphcr.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP HCR

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant - Épreuve EP1

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-HCR-EP1** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **4**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse juridique d'une livraison partiellement non conforme** (4 questions) — **Page 3**
2. **Diagnostic managérial et préconisations** (3 questions) — **Page 6**
3. **Gestion des stocks et résultats commerciaux** (3 questions) — **Page 9**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://caphcr.fr/assets/annales/cap-hcr/Gestion appliquée/2026/CAP HCR - Gestion appliquée - Session 2026 - 1 -Sujet.pdf

1. Analyse juridique d'une livraison partiellement non conforme

L'hôtel-restaurant Le Quai des Saveurs a commandé 24 bouteilles de jus de pomme local de 75 cl, mais 8 bouteilles livrées sont de 50 cl. Il faut qualifier la situation contractuelle, mobiliser les règles du Code civil et proposer une réponse adaptée à une réception professionnelle prévue deux jours plus tard.

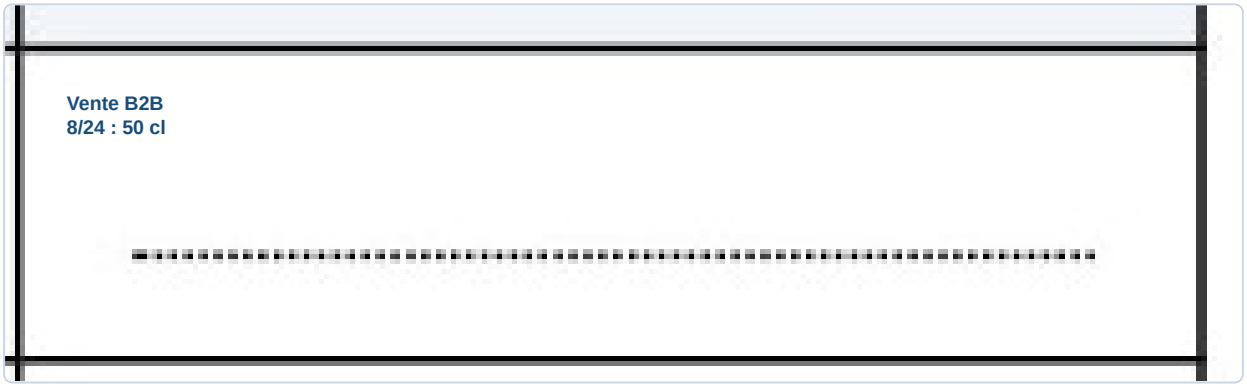
Qualification juridique des faits

Question 1.1. Qualifiez juridiquement les parties, le contrat conclu et le défaut constaté dans la livraison. Relevez les éléments factuels qui permettent de caractériser ce défaut.

Élément	Qualification et faits
Parties	La SAS Le Quai des Saveurs, acheteuse professionnelle, et Distribution Atlantique, fournisseur professionnel.
Contrat	Vente de 24 bouteilles de jus de pomme local de 75 cl, à 3,20 € HT l'unité.
Défaut	Exécution partiellement non conforme : 8 bouteilles sur 24 contiennent 50 cl au lieu de 75 cl.

La référence et le volume de 75 cl figurent au bon de commande. Les étiquettes des huit bouteilles établissent l'écart, malgré le nombre de bouteilles conforme au bon de livraison. La facture reprend la quantité et le volume commandés. Le responsable a signé le bon de livraison en inscrivant une réserve sur le contrôle des références.

Qualification juridique complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

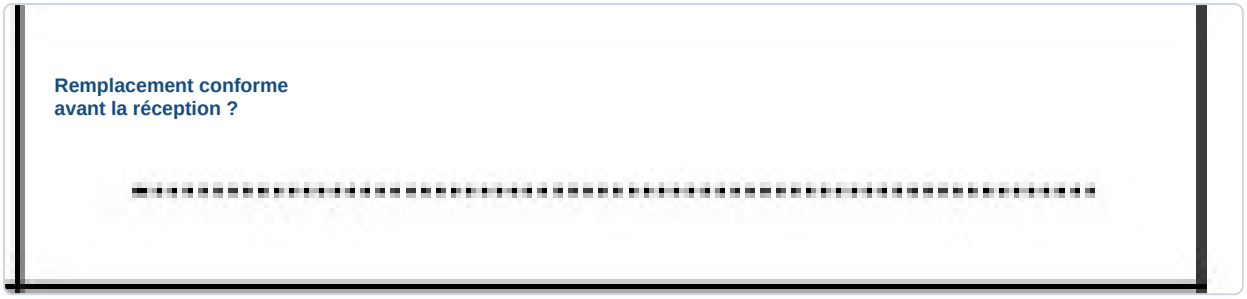
Vente entre professionnels exécutée imparfaitement : 8 des 24 bouteilles livrées ne correspondent pas au volume contractuel de 75 cl.

Problème de droit

Question 1.2. Formulez le problème de droit auquel la SAS Le Quai des Saveurs doit répondre à la suite de cette livraison partiellement non conforme.

La SAS doit déterminer quels recours elle peut exercer contre le fournisseur après la livraison de huit bouteilles d'un volume différent de celui convenu. Le problème est de savoir si elle peut exiger une livraison conforme et dans quel délai, puis quelles solutions lui restent ouvertes si le fournisseur ne remplace pas les bouteilles à temps. La réception professionnelle prévue dans deux jours rend le délai de remplacement déterminant.

Problème de droit complété



✓ RÉPONSE À RETENIR

La SAS peut-elle exiger le remplacement des bouteilles non conformes avant sa réception, et quels recours exercer si ce délai n'est pas respecté ?

Règles de droit applicables

Question 1.3. Présentez les règles de droit applicables en mobilisant les articles du Code civil reproduits dans le DT 1. Expliquez également l'apport de la décision reproduite dans le DT 2 concernant l'exécution de bonne foi des contrats.

- **Article 1103 :** le contrat s'impose aux parties ; le fournisseur doit livrer les bouteilles de 75 cl convenues.
- **Article 1217 :** en cas d'exécution imparfaite, l'acheteur peut notamment demander l'exécution en nature, une réduction du prix, la résolution ou la réparation du préjudice. Les sanctions compatibles peuvent se cumuler.
- **Article 1231-1 :** le débiteur peut devoir des dommages et intérêts pour inexécution ou retard, sauf force majeure.
- **Article 1104 et arrêt Huard :** les contrats s'exécutent de bonne foi. Le juge apprécie le comportement des parties selon les circonstances. L'arrêt rappelle ce principe général et ne porte pas directement sur une livraison de denrées.

Règles de droit complétées



✓ RÉPONSE À RETENIR

Le fournisseur doit respecter la commande. L'inexécution ouvre les recours prévus à l'article 1217, et les parties doivent exécuter le contrat de bonne foi.

Solution motivée

Question 1.4. Proposez une réponse argumentée à la situation. Précisez les démarches que le restaurant peut entreprendre auprès du fournisseur, les éléments à conserver et la solution à privilégier compte tenu de la réception prévue dans deux jours. Votre réponse doit s'appuyer sur les faits et les règles de droit présentés dans les documents.

1. Signaler immédiatement par écrit les huit bouteilles de 50 cl et demander leur remplacement avant la réception. Le délai de cinq jours proposé ne répond pas au besoin annoncé.
2. Conserver le bon de commande, le bon de livraison portant la réserve, la facture, les étiquettes et les échanges avec le fournisseur. Confirmer par écrit tout accord.
3. Si le remplacement à temps n’est pas assuré, rechercher sans attendre un fournisseur de secours pour garantir la prestation, puis demander au fournisseur initial une régularisation adaptée. En cas de préjudice établi, demander réparation selon les règles applicables.

Cette réponse privilégie la livraison conforme à temps tout en documentant l’exécution imparfaite du contrat.

Solution motivée complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Demander par écrit le remplacement avant la réception. Sans confirmation rapide, s’approvisionner auprès d’un fournisseur de secours et conserver les preuves pour obtenir une régularisation et, si justifié, réparation.

2. Diagnostic managérial et préconisations

Le Quai des Saveurs souhaite consolider son positionnement et fiabiliser ses approvisionnements à partir des ressources, de l'activité et de l'environnement local décrits dans le DT 3. Il faut établir un diagnostic stratégique, classer les facteurs en PESTEL, évaluer les choix envisagés par la direction et proposer des actions opérationnelles complémentaires.

Diagnostic stratégique

Question 2.1. Réalisez un diagnostic stratégique de l'établissement en présentant deux forces, deux faiblesses, deux opportunités et deux menaces. Justifiez chaque élément par une information du DT 3.

Les forces et faiblesses décrivent les ressources internes ; les opportunités et menaces proviennent de l'environnement local. Les éléments ci-dessous sont justifiés par les informations du DT 3.

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
Carte renouvelée selon les saisons et valorisant les produits locaux.	Stocks suivis sur papier ; écarts pas toujours consignés.	Tourisme et demande de repas en hausse de juin à septembre.	Deux restaurants du quartier proposent aussi une offre locale.
Clientèle régulière.	Un seul fournisseur de jus de pomme local.	Plusieurs producteurs régionaux vendent aux professionnels.	Prix d'achat de certaines denrées en hausse depuis six mois.

L'offre locale et la clientèle fidèle soutiennent l'activité. Le suivi manuel et la dépendance à un fournisseur fragilisent les approvisionnements, tandis que la concurrence et la hausse des coûts peuvent peser sur les résultats.

Diagnostic stratégique complété

Forces	Faiblesses	Opportunités	Menaces
Carte locale et saisonnière	Suivi papier, écarts peu notés	Tourisme en hausse juin-septembre	Deux concurrents locaux
Clientèle régulière	Un fournisseur pour le jus	Producteurs régionaux disponibles	Prix d'achat en hausse

✓ RÉPONSE À RETENIR

Forces : offre locale saisonnière et clientèle régulière. Enjeux : fiabiliser le suivi des stocks, diversifier les fournisseurs et répondre à la hausse de la demande touristique.

Analyse PESTEL

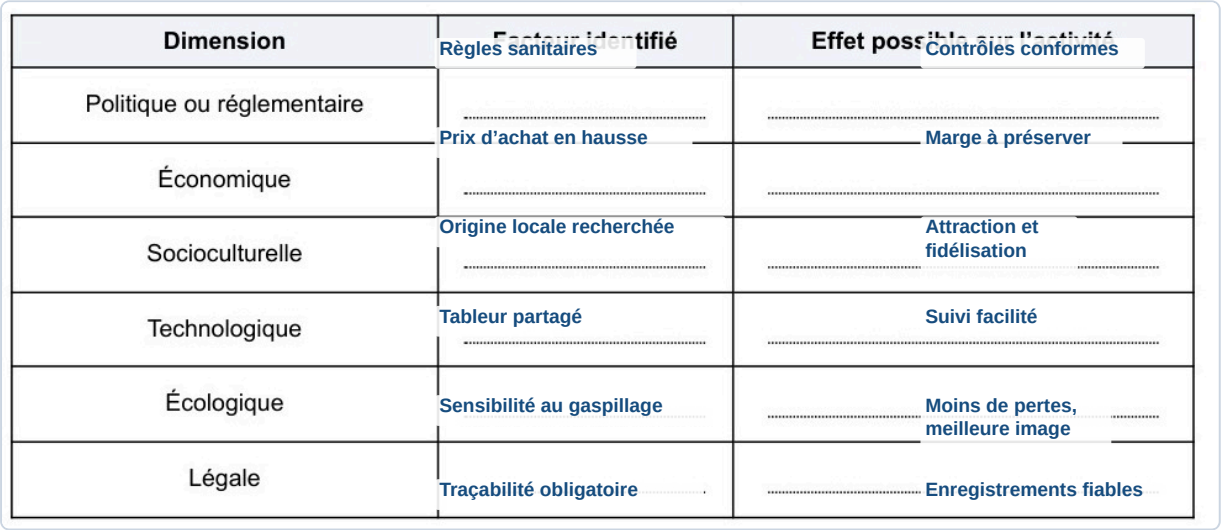
Question 2.2. Classez les éléments du DT 3 dans une analyse PESTEL : identifiez au moins un facteur politique ou réglementaire, économique, socioculturel, technologique, écologique et légal. Expliquez brièvement l'effet possible de chacun sur l'activité de l'établissement.

Le DT 3 fournit des facteurs relevant des six dimensions du PESTEL. Les règles sanitaires et de traçabilité sont distinguées ici entre réglementation sanitaire et obligation légale de traçabilité.

Dimension	Facteur identifié	Effet possible sur l'activité
Politique ou réglementaire	Règles sanitaires à la réception et au stockage.	Imposent des contrôles et des pratiques conformes.
Économique	Hausse du prix de certaines denrées.	Peut réduire les marges et renchérir les achats.
Socioculturelle	Clients attentifs à l'origine des produits.	Valoriser l'origine locale peut attirer et fidéliser.
Technologique	Projet de tableur partagé pour les stocks et commandes.	Peut faciliter le suivi et le partage des informations.
Écologique	Clients attentifs au gaspillage alimentaire.	Réduire le gaspillage limite les pertes et répond à leurs attentes.
Légale	Obligations de traçabilité des denrées.	Exigent des informations fiables sur les produits reçus et stockés.

Ces facteurs invitent à sécuriser les pratiques de réception et de stockage, maîtriser les coûts et valoriser l'offre locale. Le tableur partagé peut renforcer le suivi, tandis que la limitation du gaspillage répond aux attentes relevées auprès des clients.

Analyse PESTEL complétée



✓ RÉPONSE À RETENIR

Priorités : respecter les règles sanitaires et de traçabilité, maîtriser les coûts, valoriser l'origine locale, limiter le gaspillage et améliorer le suivi des stocks.

Préconisations opérationnelles

Question 2.3. La direction envisage de formaliser le contrôle des livraisons, de définir un fournisseur de remplacement pour les produits essentiels et de mieux informer la clientèle sur l'origine des produits. Analysez la pertinence de ces choix au regard du diagnostic, puis formulez deux préconisations opérationnelles complémentaires. Pour chacune, précisez l'objectif recherché.

Les trois choix sont adaptés au diagnostic : documenter les contrôles répond aux écarts de stock peu consignés ; un fournisseur de remplacement réduit la dépendance actuelle ; informer sur l'origine valorise une attente exprimée par les clients. Le contrôle peut tenir dans les 15 minutes quotidiennes disponibles.

1. Établir chaque semaine une prévision des besoins à partir des réservations, des stocks et de la hausse touristique saisonnière. Objectif : limiter les ruptures et les commandes excédentaires.
2. Comparer périodiquement les prix, délais et conditions des producteurs régionaux, puis consigner les résultats. Objectif : maîtriser les coûts tout en maintenant une offre locale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Valider les trois mesures envisagées et les compléter par une prévision hebdomadaire des besoins et une comparaison régulière des offres des producteurs régionaux.

3. Gestion des stocks et résultats commerciaux

Le DT 3 présente les mouvements de stock du jus de pomme le 16 juin 2026, le comptage physique après service et un stock de sécurité fixé à 10 bouteilles. Le tableau de bord de mai 2026 fournit les chiffres d'affaires et les coûts des denrées consommées pour calculer et interpréter les résultats de la restauration.

Stock théorique et écart

Question 3.1. Calculez le stock théorique de jus de pomme à la fin de la journée du 16 juin à partir du stock initial, des entrées et des sorties indiqués dans le DT 3. Comparez ce résultat au stock physique, calculez l'écart et indiquez une action immédiate à effectuer.

Stock théorique conforme : stock initial + entrées conformes - sorties = 12 + 16 - 5 = 23 bouteilles de 75 cl. Le comptage physique en révèle 22, soit un écart de -1 bouteille (stock physique - stock théorique). Les 8 bouteilles de 50 cl sont exclues de cette comparaison, car elles ne sont pas utilisables comme bouteilles conformes de 75 cl. Il faut immédiatement recompter le stock conforme, vérifier les mouvements et justificatifs de la journée, puis consigner et corriger l'écart après vérification.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Stock théorique : 23 bouteilles conformes. Stock physique : 22. Écart : -1 bouteille.

Quantité à commander

Question 3.2. Le besoin prévisionnel pour la réception est de 30 bouteilles conformes. En considérant les 8 bouteilles de 50 cl comme inutilisables pour cette prestation, calculez la quantité de bouteilles de 75 cl à commander afin de couvrir le besoin et de conserver le stock de sécurité. Le stock utilisable à prendre en compte est le stock physique de bouteilles conformes. Présentez votre calcul.

Élément	Quantité
Besoin de la réception	30 bouteilles
Stock de sécurité à conserver	10 bouteilles
Stock physique conforme utilisable	22 bouteilles

La commande doit couvrir le besoin et le stock de sécurité, après déduction du stock physique conforme : 30 + 10 - 22 = 18 bouteilles de 75 cl. Les 8 bouteilles de 50 cl ne sont pas comptées dans le stock utilisable.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Commander 18 bouteilles conformes de 75 cl.

Marge brute et chiffre d'affaires

Question 3.3. À partir des données du tableau de bord du DT 3, calculez la marge brute de restauration, puis le taux de marge brute rapporté au chiffre d'affaires. Comparez ce taux à l'objectif mensuel fixé à 65 %. Enfin, calculez la part du chiffre d'affaires réalisée par la restauration dans le chiffre d'affaires total de l'établissement et formulez une conclusion courte sur les résultats du mois.

Marge brute de restauration : chiffre d’affaires HT - coût des denrées consommées = 18 600 - 6 510 = 12 090 €. Taux de marge brute : 12 090 / 18 600 × 100 = 65,0 %, soit exactement l’objectif mensuel. Part de la restauration dans le chiffre d’affaires total : 18 600 / 30 000 × 100 = 62,0 %. La restauration atteint donc son objectif de marge et représente 62 % du chiffre d’affaires de l’établissement.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge brute : 12 090 €. Taux : 65,0 %, objectif atteint. Part du chiffre d’affaires total : 62,0 %.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, session 2026, code 26-CAP-HCR-EP1, dure 2 heures, a un coefficient 4 et totalise 20 points. À partir de l'hôtel-restaurant Le Quai des Saveurs à La Rochelle, elle évalue le raisonnement juridique, le diagnostic stratégique et PESTEL, la gestion des stocks, ainsi que le calcul et l'interprétation des marges et chiffres d'affaires.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Les articles 1103 et 1104 du Code civil imposent le respect du contrat et son exécution de bonne foi.
- L'article 1217 prévoit plusieurs sanctions de l'inexécution ou de l'exécution imparfaite, dont l'exécution forcée, la réduction du prix et la résolution.
- Stock théorique final = stock initial + entrées - sorties ; comparer le résultat au comptage physique pour identifier et vérifier un écart.
- Marge brute = chiffre d'affaires HT - coût des denrées consommées ; taux de marge brute = marge brute / chiffre d'affaires HT × 100.

Points de vigilance & attentes du jury

- En droit, distinguer qualification des faits, problème de droit, règles applicables et solution motivée.
- Justifier chaque force, faiblesse, opportunité, menace et facteur PESTEL par une donnée du DT 3.
- Pour le stock et la commande, exclure les bouteilles de 50 cl et intégrer le stock de sécurité de 10 bouteilles.
- Présenter les opérations avec leurs unités et arrondir les pourcentages au dixième de point.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité de bouteilles à commander pour couvrir le besoin et conserver le stock de sécurité ?

Additionnez le besoin prévu et le stock de sécurité, puis soustrayez le stock physique conforme utilisable. Dans ce sujet, seules les bouteilles de 75 cl conformes sont prises en compte ; les bouteilles de 50 cl sont exclues.

Q : Comment calculer et interpréter le taux de marge brute de la restauration ?

Soustrayez le coût des denrées consommées du chiffre d'affaires HT pour obtenir la marge brute. Divisez cette marge par le chiffre d'affaires HT, multipliez par 100, puis comparez le taux obtenu à l'objectif de 65 %.

Q : Comment répartir le temps pendant cette épreuve de deux heures ?

Les parties 1 et 2 valent chacune 7 points et la partie 3 vaut 6 points. Vous pouvez répartir le temps en tenant compte de ces pondérations, répondre à toutes les questions et réserver quelques minutes pour vérifier calculs et unités.

Q : Qu'attend le sujet dans les réponses juridiques et le diagnostic stratégique ?

En droit, faites apparaître les étapes demandées et reliez les règles aux faits. Pour le diagnostic et le PESTEL, appuyez chaque choix sur une information du DT 3 et expliquez son effet possible sur l'établissement.

Sujet officiel associé (PDF) : https://caphcr.fr/assets/annales/cap-hcr/Gestion appliquée/2026/CAP HCR - Gestion appliquée - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant : 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.