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

EP1 : Organisation des prestations en HCR

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réceptionner et contrôler une livraison** (3 questions) — **Page 3**

2. **Contrôler les stocks et organiser le rangement** (3 questions) — **Page 5**

3. **Collecter les informations et ordonnancer les activités** (3 questions) — **Page 7**

4. **Prévenir les risques et appliquer les règles d'hygiène** (2 questions) — **Page 10**

5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

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

1. Réceptionner et contrôler une livraison

À l'hôtel-restaurant Les Tilleuls, une livraison est réceptionnée pour un déjeuner de groupe de 36 clients comprenant deux menus végétariens et un client allergique aux fruits à coque. Le candidat compare les quantités commandées et livrées, vérifie les critères de conformité et applique les mesures de signalement et de traçabilité.

Contrôle quantitatif et qualitatif

Question 1.1. Relever les écarts quantitatifs et qualitatifs constatés à la réception. Pour chaque écart, indiquer le produit concerné et la donnée qui établit sa non-conformité.

Produit	Écart constaté	Donnée de référence
Fromage frais	Température trop élevée	+6 °C au lieu de +4 °C maximum
Filets de poisson frais	Quantité insuffisante de 0,5 kg	7,5 kg livrés pour 8 kg commandés

Le poisson respecte le critère de température : +2 °C, pour un maximum de +4 °C. La crème UHT et les légumes surgelés ne présentent pas d'écart constaté.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Fromage frais : +6 °C au lieu de +4 °C maximum. Poisson : 0,5 kg manquant.

Actions immédiates et traçabilité

Question 1.2. Proposer les actions immédiates à réaliser pour les deux produits non conformes avant leur rangement. Préciser les informations à transmettre au responsable et les éléments à conserver pour assurer la traçabilité de la réception.

1. **Fromage frais :** alerter le responsable, identifier et isoler les colis des produits conformes, puis attendre sa décision en maintenant le produit dans des conditions adaptées.
2. **Poisson :** signaler les 7,5 kg reçus au lieu des 8 kg commandés et faire rectifier le document de livraison.

Transmettre les produits concernés, les écarts et les mesures relevées. Conserver les bons de commande et de livraison, les relevés associés, ainsi que la date, l'heure, le motif et la décision du responsable.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Isoler le fromage frais et attendre la décision du responsable. Signaler et faire rectifier l'écart de quantité du poisson ; conserver les documents et relevés de réception.

Fiche de contrôle de livraison

Question 1.3. Compléter le tableau du DR 1 pour les quatre produits en indiquant leur conformité et, pour chaque produit non conforme, l'action à engager.

Produit	Conformité	Écart constaté	Action immédiate et traçabilité
Crème UHT, brique 1 L	Conforme	Aucun	Ranger selon l'étiquetage.
Fromage frais, colis de 2 kg	Non conforme	+6 °C, maximum +4 °C	Alerter, identifier et isoler ; consigner date, heure, motif et décision.
Filets de poisson frais	Non conforme	7,5 kg livrés pour 8 kg commandés	Signaler l'écart, faire rectifier le bon et consigner la décision.
Légumes surgelés, sachet de 2,5 kg	Conforme	Aucun	Ranger sans délai au congélateur réservé, à -18 °C ou moins.

Pour les produits non conformes, informer le responsable avant l'acceptation définitive. Conserver les documents de livraison et les relevés associés.

DR 1 complété : contrôle de conformité

Produit	Conforme ou non conforme	Écart constaté	Action immédiate et traçabilité
Crème UHT, brique 1 L	Conforme	Aucun	Ranger selon étiquette
Fromage frais, colis de 2 kg	Non conforme	+6 °C > +4 °C	Alerter, isoler, tracer
Filets de poisson frais	Non conforme	0,5 kg manquant	Rectifier le bon, tracer
Légumes surgelés, sachet de 2,5 kg	Conforme	Aucun	Congélateur, -18 °C ou moins

✓ RÉPONSE À RETENIR

Conformes : crème UHT et légumes surgelés. Non conformes : fromage frais trop chaud et quantité de poisson insuffisante.

2. Contrôler les stocks et organiser le rangement

Après le contrôle de la livraison, le candidat vérifie que les stocks couvrent les besoins du déjeuner tout en respectant les stocks minimums prévus. Il applique aussi les règles de rangement, de conservation, de rotation des denrées et de traçabilité de l'établissement.

Stocks sans entrée de livraison

Question 2.1. Calculer le stock final théorique d'eau plate et de jus de pomme après le déjeuner, puis indiquer si le stock minimum demandé est respecté pour chacun de ces produits.

Avec la relation stock final = stock initial + entrée − besoin, l'eau donne 18 + 0 − 36 = −18 bouteilles : le stock ne permet même pas de couvrir le service, avec un manque de 18 bouteilles. Pour terminer le service avec le minimum de 6 bouteilles, il faudrait en réapprovisionner 24. Le jus donne 12 + 0 − 10 = 2 bouteilles : le besoin est couvert, mais le minimum de 4 n'est pas atteint. Il faudrait donc 2 bouteilles supplémentaires pour respecter ce minimum après service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Eau : stock théorique −18, besoin non couvert et minimum non respecté. Jus : 2 bouteilles, minimum de 4 non respecté.

Stocks avec entrées de livraison

Question 2.2. Calculer le stock final théorique de crème UHT et de légumes surgelés en tenant compte des entrées livrées. Déterminer si les quantités prévues pour le service peuvent être prélevées tout en conservant le stock minimum et justifier par le calcul.

Produit	Calcul du stock final	Minimum	Conclusion
Crème UHT	3 + 6 − 5 = 4 briques	2 briques	Prélèvement possible
Légumes surgelés	1 + 4 − 3 = 2 sachets	1 sachet	Prélèvement possible

Les entrées livrées sont ajoutées au stock initial avant de déduire les besoins du déjeuner. Après le prélèvement prévu, la crème conserve 2 briques de plus que le minimum demandé, et les légumes 1 sachet de plus. Les quantités prévues peuvent donc être utilisées sans descendre sous les stocks minimaux indiqués.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème UHT : 4 briques. Légumes surgelés : 2 sachets. Les deux prélèvements respectent le stock minimum.

Rangement et rotation

Question 2.3. Indiquer où ranger les produits conformes du DT 1 et présenter deux règles de rotation ou de traçabilité à appliquer, en tenant compte des conditions de conservation du DT 2.

Parmi les produits du DT 1, seuls la crème UHT et les légumes surgelés sont conformes. Ranger la crème dans l'équipement adapté selon les conditions inscrites sur son emballage ; placer les légumes sans délai dans le congélateur réservé aux surgelés, à −18 °C ou moins.

- Appliquer la rotation : utiliser d'abord les produits conformes dont la date limite est la plus proche.
- Pour tout produit refusé ou mis en attente, l'isoler et consigner son nom, la date et l'heure, le motif et la décision du responsable. Conserver aussi les documents de livraison et les relevés associés selon la procédure de traçabilité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Crème UHT : stockage selon l'étiquetage. Surgelés : congélateur à −18 °C ou moins. Appliquer la rotation par date et tracer les produits refusés ou mis en attente.

3. Collecter les informations et ordonnancer les activités

Le déjeuner concerne 36 clients répartis sur six tables de six couverts, avec deux menus végétariens et un client allergique aux fruits à coque. Le candidat calcule les quantités de matériel et de boissons, planifie les tâches selon leurs durées, leurs précédences et le personnel disponible, puis prépare les consignes de mise en place et de service.

Prévision des quantités

Question 3.1. Calculer pour 36 clients le nombre de verres à eau, de serviettes, de jeux de couverts et de bouteilles d'eau à prévoir, ainsi que le nombre de bouteilles de jus nécessaire selon la règle d'une bouteille pour trois clients.

Le plan prévoit six tables de six couverts, soit 36 clients. Le matériel et l'eau sont calculés à raison d'une unité par client. Pour le jus, la règle est d'une bouteille pour trois clients : le résultat est entier, donc aucun arrondi supplémentaire n'est nécessaire.

Élément	Calcul	Quantité
Verres à eau	36 × 1	36
Serviettes	36 × 1	36
Jeux de couverts	36 × 1	36
Bouteilles d'eau de 1 L	36 × 1	36
Bouteilles de jus de pomme de 1 L	36 ÷ 3	12

DR 2 : quantités de mise en place

Jeux de couverts	1 par client	.....
Bouteilles d'eau de 1 L	1 par client	..... 36 .....
Bouteilles de jus de pomme de 1 L	1 pour 3 clients	..... 36 .....

À compléter à partir de l'effectif et des règles de prévision indiqués dans le sujet. 36

Ordonnancement des tâches

Tâche	Heure de début	Heure de fin	Personne affectée
A : contrôle et rangement	.....	.....	..... 12 .....

36

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

36 verres, 36 serviettes, 36 jeux de couverts, 36 bouteilles d'eau et 12 bouteilles de jus.

Ordonnancement des tâches

Question 3.2. Proposer un ordonnancement des tâches A à E qui respecte leurs durées, leurs précédences, les personnes disponibles et une fin au plus tard à 12 h 15. Indiquer les heures de début et de fin ainsi que la personne affectée à chaque tâche, puis justifier la compatibilité de l'organisation avec les contraintes.

A et C peuvent commencer à 9 h 40 en parallèle, car elles sont confiées à deux personnes. Après A, vous préparez les boissons pendant que Sami dresse les tables après C. Lina effectue E lorsque B et D sont terminées.

Tâche	Début	Fin	Personne
A : contrôle et rangement	9 h 40	10 h 00	Vous-même
B : préparation des boissons	10 h 00	10 h 15	Vous-même
C : nettoyage et vérification des tables	9 h 40	10 h 00	Sami
D : dressage des tables	10 h 00	10 h 30	Sami
E : vérification finale et transmission	10 h 30	10 h 40	Lina

Les tâches simultanées sont affectées à des personnes différentes. E commence après B et D et s'achève avant 12 h 15.

DR 2 : horaires et affectations

C : nettoyage et vérification des tables	9 h 40	10 h 00	Vous-même
D : dressage des tables	10 h 00	10 h 15	Vous-même
E : vérification finale et transmission	9 h 40	10 h 00	Sami
	10 h 00	10 h 30	Sami
	10 h 30	10 h 40	Lina

À compléter en respectant les contraintes de précédence et les personnes disponibles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fin des tâches à 10 h 40, soit 1 h 35 avant l'échéance de 12 h 15.

Mise en place et consignes de service

Question 3.3. Compléter sur le DR 2 la nomenclature de mise en place pour les 36 couverts et les boissons. Indiquer également une consigne concrète à transmettre à l'équipe concernant les deux menus végétariens et l'allergie aux fruits à coque afin d'éviter une erreur de service.

Inscrire les quantités calculées pour les 36 clients dans la nomenclature du DR 2. Avant l'accueil, transmettre les informations à toute l'équipe et à Lina. Repérer distinctement les deux couverts végétariens et celui du client allergique, puis faire confirmer les plats par la personne responsable avant leur envoi. Éviter tout contact avec des fruits à coque ou des ustensiles contaminés.

Consigne	Application au service
Deux menus végétariens	Identifier les deux couverts et vérifier que les plats remis sont végétariens.
Allergie aux fruits à coque	Alerter l'équipe, prévenir les contaminations croisées et faire confirmer le plat avant l'envoi.

Consignes à transmettre à l'équipe

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

2 menus végétariens : identifier les couverts et vérifier les plats.

Allergie aux fruits à coque : prévenir l'équipe, éviter les contaminations croisées.

Faire confirmer le plat avant l'envoi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Repérer les deux menus végétariens et signaler l'allergie aux fruits à coque à toute l'équipe avant le service.

4. Prévenir les risques et appliquer les règles d’hygiène

La préparation du service comporte des situations à risque lors de la manutention et de la circulation, ainsi qu’une opération de dressage après manipulation d’emballages de livraison. Le candidat applique les mesures d’hygiène, de prévention, de gestion des allergènes et de suivi des produits refusés ou mis en attente.

Manutention et circulation

Question 4.1. Pour les situations de manutention et de circulation décrites, identifier un risque pour chacune et proposer une mesure de prévention adaptée. La réponse doit inclure une mesure permettant de dégager et de sécuriser le passage.

Manutention : déplacer la caisse de 14 kg sur 8 m peut provoquer une douleur ou une blessure du dos. Évaluer la charge, la garder près du corps, éviter les torsions et utiliser une aide ou demander de l’aide si nécessaire.

Circulation : le sol humide et la caisse laissée dans le passage exposent à une glissade ou une chute. Retirer la caisse du passage, traiter et signaler le sol humide, puis maintenir la zone sécurisée jusqu’à ce qu’elle soit sèche.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Garder la caisse près du corps, sans torsion, et demander de l’aide si besoin. Dégager le passage, traiter et signaler le sol humide, puis sécuriser la zone.

Hygiène, allergènes et traçabilité

Question 4.2. Indiquer les mesures d’hygiène et d’organisation à appliquer avant le dressage des tables, puis les précautions nécessaires pour transmettre et respecter l’information sur l’allergie aux fruits à coque et les menus végétariens. Préciser comment assurer le suivi d’un produit refusé ou mis en attente à la réception.

1. Après manipulation de l’emballage extérieur, se laver les mains avant le dressage et utiliser du matériel propre et adapté.
2. Informer clairement l’équipe de l’allergie aux fruits à coque et des deux menus végétariens. Vérifier les ingrédients, éviter les contaminations croisées et distinguer les portions pour prévenir toute erreur de service.
3. Isoler tout produit refusé ou mis en attente, à l’écart des produits conformes. L’identifier avec son nom, la date et l’heure, le motif et la décision du responsable. Lui transmettre l’écart et conserver le bon de livraison et les relevés associés selon la procédure de traçabilité.

Suivi d’un produit refusé ou en attente

À compléter par le candidat à partir du DT 1.

Isoler et identifier le produit.

Cadre reserve aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

Consigner : nom, date/heure, motif, décision du responsable.

.....

.....

.....

.....

.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mains lavées, matériel propre, consignes alimentaires transmises et portions distinguées. Produit isolé, identifié, signalé au responsable et suivi dans les documents de réception.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP1 du CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, session 2026, porte le code 26-CAP-HCR-EP1 et dure 2 heures, coefficient 4. À partir d'un déjeuner de groupe à l'hôtel-restaurant Les Tilleuls, elle évalue le contrôle des livraisons et des stocks, la planification de la mise en place, l'hygiène, la prévention des risques, la traçabilité et la prise en compte des allergènes.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le stock final théorique se calcule avec la relation Sf = Si + E - U.
- Une denrée réfrigérée ou surgelée se range dans l'équipement adapté, en respectant la température cible du plan de maîtrise sanitaire.
- La rotation applique le principe du premier produit dont la date limite est la plus proche, premier utilisé, sous réserve de conformité.
- L'ordonnancement respecte les durées, les précédences et l'affectation des tâches à des personnes disponibles.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer les quantités commandées et livrées, les températures mesurées et les critères d'état ou de date.
- Signaler toute anomalie au responsable avant l'acceptation définitive et isoler le produit douteux des denrées conformes.
- Comparer chaque stock final au stock minimum et arrondir au nombre entier supérieur les conditionnements non fractionnables.
- Transmettre clairement les informations d'allergie et de menus particuliers, et consigner les éléments de traçabilité demandés.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le stock final théorique demandé dans le sujet ?

Utilisez Sf = Si + E - U : ajoutez les entrées au stock initial, puis soustrayez les quantités utilisées. Comparez ensuite le résultat au stock minimum indiqué afin de déterminer s'il est respecté.

Q : Que faire lorsqu'une denrée livrée ne respecte pas un critère de conformité ?

Signalez l'écart au responsable et ne mélangez pas le produit avec les denrées conformes. Si le produit est mis en attente, identifiez-le avec son nom, la date et l'heure, le motif et la décision du responsable.

Q : Comment organiser les tâches tout en respectant le délai de fin ?

Placez d'abord les tâches sans précédence, puis démarrez chaque tâche dépendante après la tâche requise. Vérifiez les durées, l'absence de chevauchement pour une même personne et la fin de l'ensemble avant 12 h 15.

Q : Quels critères importants le jury attend-il pour la traçabilité et les allergènes ?

Les anomalies doivent être signalées et les documents de livraison ainsi que les relevés associés conservés selon la procédure. L'information sur l'allergie et les menus végétariens doit être transmise clairement à l'équipe pour éviter une erreur de service.

Sujet officiel associé (PDF) : https://caphcr.fr/assets/annales/cap-hcr/Organisation des prestations/2026/CAP HCR - Organisation des prestations - 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.