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 - EP1

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la réception et application des consignes d'hygiène** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude des besoins et calcul des approvisionnements** (4 questions) — **Page 6**
3. **Organisation du stockage et préparation des activités** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention des risques professionnels et conduite à tenir** (2 questions) — **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

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

1. Analyse de la réception et application des consignes d'hygiène

À l'Auberge des Tilleuls, vous réceptionnez les produits destinés au dîner de 48 clients et vérifiez leur conformité aux critères de l'établissement. Vous devez aussi assurer la traçabilité des écarts et choisir les conditions de stockage adaptées.

Diagnostic de réception

Question 1.1. Pour chacune des trois lignes de livraison du DT 2, indiquez si les produits sont acceptés ou refusés. Justifiez chaque décision avec au moins un élément contrôlé parmi la température, l'état de l'emballage, le lot ou la date limite, puis complétez le DR 1.

Produit	Décision	Justification	Action si non-conformité
Crème fraîche	Refusée	+5,2 °C dépasse le maximum de +4 °C. Emballages intacts, lot CF1506, date limite 17/06/2026.	Identifier, isoler et signaler au responsable.
Volaille crue	Acceptée	+2,5 °C est inférieur au maximum de +4 °C. Emballages intacts, lot VO1506, date limite 18/06/2026.	Aucune.
Petits pois surgelés	Acceptés	-20 °C respecte le critère de -18 °C ou plus froid. Sachets intacts, lot PS1506, durabilité au 15/12/2026.	Aucune.

La crème est la seule livraison non conforme : sa température dépasse la limite d'acceptation de l'établissement.

DR 1 complété : diagnostic de réception

Produit	Décision : accepté ou refusé	Justification du contrôle	Action à réaliser si non-conformité
Crème fraîche réfrigérée	REFUSÉE	+5,2 °C > +4 °C	Isoler, signaler
Volaille crue réfrigérée	ACCEPTÉE	+2,5 °C ≤ +4 °C	
Petits pois surgelés	ACCEPTÉS	-20 °C : conforme	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Crème fraîche refusée. Volaille crue et petits pois surgelés acceptés.

Non-conformité et traçabilité

Question 1.2. La crème fraîche de la livraison est refusée. Indiquez deux actions immédiates pour empêcher son utilisation et conserver une trace de la non-conformité. Précisez trois informations à inscrire dans le document de suivi de réception.

1. Identifier la crème refusée et la maintenir séparée des produits acceptés, sans la stocker avec eux ni l'utiliser.
2. Avertir immédiatement le responsable et inscrire la non-conformité ainsi que l'action engagée dans le suivi de réception.

Trois informations à tracer : date et heure de réception ; désignation, quantité et lot du produit ; température mesurée et décision de refus. Le suivi comporte également la date limite et l'action menée.

DR 1 complété : non-conformité et traçabilité

Tableau de contrôle à compléter

Produit	Décision : accepté ou refusé	Justification du contrôle	Action à réaliser si non-conformité
Crème fraîche réfrigérée	.....	.....	..... Identifier, isoler, signaler
Volaille crue réfrigérée	.....	.....	.....
Petits pois surgelés	.....	.....	.....

Une ligne par produit livré

Informations à inscrire dans le suivi de réception

Inform 15/06/2026, 15 h 30	Inform Crème, 8 x 1 L, lot CF1506	Informa +5,2 °C, refusée
.....	.....	.....

✓ RÉPONSE À RETENIR

Identifier et isoler la crème, prévenir le responsable. Tracer la date et l'heure, le produit, la quantité, le lot, la température et le refus.

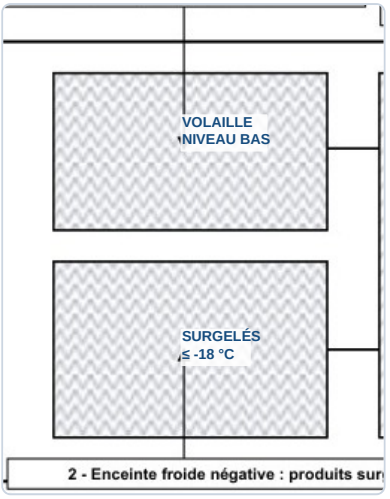
Stockage après réception

Question 1.3. Indiquez le lieu de stockage adapté pour la volaille acceptée et pour les petits pois surgelés. Pour chacun, précisez une mesure permettant de prévenir une contamination croisée ou une rupture de la chaîne du froid.

Produit	Lieu et rangement	Mesure de prévention
Volaille crue	Enceinte froide positive, niveau bas, dans un contenant fermé et identifié.	La séparer des produits prêts à consommer placés en hauteur.
Petits pois surgelés	Enceinte froide négative.	Maintenir à -18 °C ou plus froid et limiter le temps hors enceinte.

Ranger rapidement chaque produit dans l'enceinte adaptée pour maintenir la séparation des denrées et la chaîne du froid.

DT 1 annoté : rangement dans les enceintes froides



✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : enceinte froide positive, niveau bas, contenant fermé et identifié. Petits pois : enceinte froide négative, à -18 °C ou plus froid.

2. Étude des besoins et calcul des approvisionnements

Le dîner de l'Auberge des Tilleuls est prévu pour 48 clients et comprend une volaille rôtie ainsi qu'une panna cotta. Les calculs mobilisent les portions, le rendement de cuisson, les stocks utilisables et le prix d'achat indiqués dans les documents techniques.

Besoin en volaille

Question 2.1. La portion servie est de 150 g de volaille cuite par client et le rendement de cuisson est de 80 %. Calculez la masse totale de volaille crue nécessaire pour 48 clients en utilisant la relation mcrue = mcuite / r, où r est le rendement exprimé sous forme décimale. Présentez le calcul et indiquez l'unité.

La masse cuite totale pour 48 clients est de 150 g × 48 = 7 200 g. Le rendement de cuisson de 80 % s'écrit 0,80. En appliquant la relation demandée, la masse crue nécessaire est de 7 200 g ÷ 0,80 = 9 000 g. Comme 1 kg = 1 000 g, on convertit : 9 000 g ÷ 1 000 = 9 kg. Il faut donc prévoir 9 kg de volaille crue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Besoin total : 9 kg de volaille crue.

Quantité à commander

Question 2.2. Le stock disponible est de 6,5 kg de volaille crue. À partir du besoin total calculé à la question 2.1, calculez la quantité de volaille à commander afin de servir les 48 clients.

1. Besoin pour le service : 9 kg de volaille crue.
2. Stock utilisable : 6,5 kg.
3. À commander : 9 kg − 6,5 kg = 2,5 kg.

La commande correspond au besoin total diminué du stock utilisable, conformément à la règle donnée dans le DT 2. Les 2,5 kg achetés complètent le stock pour atteindre les 9 kg nécessaires au service.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Quantité à commander : 2,5 kg de volaille crue.

Besoin en crème fraîche

Question 2.3. La recette de panna cotta prévoit 120 mL de crème fraîche par portion pour 48 portions. Calculez le volume total nécessaire, puis le volume à commander si le stock utilisable est de 4,00 L. Convertissez les volumes dans une unité cohérente et détaillez le calcul.

Pour 48 portions, le volume total de crème nécessaire est de 120 mL × 48 = 5 760 mL. Avec 1 L = 1 000 mL, cela représente 5 760 ÷ 1 000 = 5,76 L. Le stock utilisable est de 4,00 L : le volume à commander est donc de 5,76 L − 4,00 L = 1,76 L. Le besoin total et le stock sont ainsi exprimés dans la même unité.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Besoin total : 5,76 L. À commander : 1,76 L de crème fraîche.

Coût d’achat

Question 2.4. La volaille crue coûte 8,40 € par kilogramme. Calculez en euros le coût d’achat de la quantité à commander déterminée à la question 2.2.

1. Quantité à commander : 2,5 kg.
2. Prix d’achat : 8,40 € par kilogramme.
3. Coût : 2,5 × 8,40 € = 21,00 €.

Le calcul porte uniquement sur la quantité de volaille commandée à la question 2.2, et non sur le besoin total déjà couvert en partie par le stock.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût d’achat de la commande : 21,00 €.

3. Organisation du stockage et préparation des activités

Vous organisez le rangement des produits réceptionnés et les activités avant le service de 20 h. Les tâches portent sur la séparation des aliments, le dosage d'un détergent-désinfectant et l'ordonnancement du travail d'un salarié.

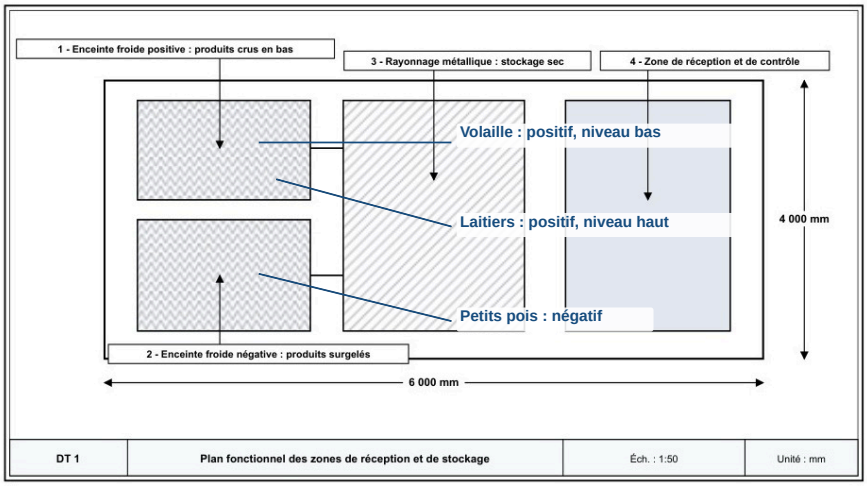
Rangement des produits

Question 3.1. À l'aide du plan du DT 1, indiquez où ranger la volaille crue, les produits laitiers et les petits pois surgelés. Pour la volaille et les produits laitiers, précisez la position relative à choisir dans l'enceinte réfrigérée afin de limiter les risques de contamination.

Produit	Lieu et rangement
Volaille crue	Enceinte froide positive, niveau bas, contenant fermé et identifié.
Produits laitiers	Enceinte froide positive, niveau haut, emballages fermés et séparés des produits crus.
Petits pois surgelés	Enceinte froide négative, à -18 °C ou plus froid.

Sur le plan DT1, la zone 1 correspond à l'enceinte froide positive et la zone 2 à l'enceinte froide négative. Le niveau bas est réservé aux aliments crus : la volaille y reste fermée et identifiée pour empêcher ses jus de contaminer d'autres denrées. Les produits laitiers restent en haut, fermés et séparés des crus. Maintenir les petits pois à -18 °C ou plus froid.

Zones de stockage annotées sur le plan DT1



Plan schématique de l'arrière-zone de restauration. Dimensions indicatives en millimètres.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volaille : froid positif, niveau bas. Produits laitiers : froid positif, niveau haut. Petits pois : froid négatif à -18 °C ou plus froid.

Dosage du détergent-désinfectant

Question 3.2. La notice indique un dosage de 20 mL de produit pour 1 L d'eau. Calculez le volume de produit nécessaire pour préparer une solution avec 5,0 L d'eau. Indiquez deux précautions à respecter pendant la préparation et l'utilisation de cette solution.

Le dosage est de 20 mL de produit pour 1 L d'eau. Pour 5,0 L d'eau : 20 × 5,0 = 100 mL de produit concentré. Porter les équipements de protection prévus par l'étiquette et ne jamais mélanger le produit avec un autre. Respecter le temps de contact de 5 minutes, puis rincer si la notice l'exige.

Dosage inscrit dans le tableau du DR 2

Calcul de la solution détergente-désinfectante

Volume d'eau	Calcul	Volume de produit concentré
5,0 L	.....	..... 100 mL .....

Dosage : 20 mL de produit pour 1 L d'eau

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Pour 5,0 L d'eau, ajouter 100 mL de produit concentré, avec les protections prescrites et sans mélange avec un autre produit.

Ordonnancement des activités

Question 3.3. Complétez le DR 2 avec les horaires de début et de fin des tâches indiquées, en respectant leur durée, leur ordre et le fait qu'un salarié ne peut pas effectuer deux tâches simultanément. La réception débute à 15 h 30, le plan de travail doit être nettoyé et désinfecté avant la panna cotta, celle-ci doit être placée au froid au plus tard à 17 h et y rester au moins 3 heures avant le service, et la préparation de la volaille doit être terminée avant la cuisson qui commence à 18 h 15.

Tâche	Début	Fin
Réception et contrôle	15 h 30	15 h 50
Nettoyage et désinfection	15 h 50	16 h 05
Préparation et mise au froid de la panna cotta	16 h 05	16 h 40
Préparation de la volaille	16 h 40	17 h 25

Les tâches se suivent sans chevauchement et respectent leurs durées. La panna cotta est placée au froid à 16 h 40, avant la limite de 17 h ; elle y reste 3 h 20 jusqu'au service de 20 h. La préparation de la volaille, d'une durée de 45 minutes, se termine à 17 h 25, avant le début de cuisson à 18 h 15.

Horaires inscrits dans le tableau du DR 2

Ordonnancement des activités avant le service

Tâche	Durée	Début	Fin
Réception et contrôle des marchandises	20 min	15 h 30	15 h 50
Nettoyage et désinfection du plan de travail	15 min	15 h 50	16 h 05
Préparation et mise au froid de la panna cotta	35 min	16 h 05	16 h 40
Préparation de la volaille	45 min	16 h 40	17 h 25

Un salarié, tâches successives

✓ RÉPONSE À RETENIR

Réception : 15 h 30-15 h 50 ; nettoyage : 15 h 50-16 h 05 ; panna cotta : 16 h 05-16 h 40 ; volaille : 16 h 40-17 h 25.

4. Prévention des risques professionnels et conduite à tenir

Pendant la réception et les préparations, les situations évoquées présentent des risques liés aux circulations, aux sols mouillés, au couteau et aux produits concentrés. Vous devez proposer des mesures de prévention et connaître la conduite à tenir en cas de projection dans l'œil.

Identification et prévention des risques

Question 4.1. Relevez quatre situations dangereuses parmi celles décrites. Pour chacune, indiquez le risque associé et une mesure de prévention adaptée. Votre réponse doit couvrir au moins trois types de risques différents.

Les quatre situations décrites couvrent les risques de chute, de coupure et d'atteinte chimique. Pour chacune, appliquer une mesure de prévention adaptée :

Situation dangereuse	Risque	Prévention
Colis dans une circulation	Chute de plain-pied ou heurt	Dégager le passage et ranger les colis dans la zone prévue.
Sol mouillé après nettoyage	Glissade et chute	Signaler et sécher le sol, puis baliser jusqu'à ce qu'il soit sec.
Utilisation d'un couteau	Coupure	Utiliser un couteau en bon état sur une planche stable.
Manipulation d'un produit concentré	Irritation ou brûlure chimique	Respecter l'étiquette, porter les protections prévues et éviter les mélanges.

Ces mesures réduisent les risques de chute, de blessure et d'exposition chimique. Maintenir les circulations dégagées et traiter immédiatement le sol mouillé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Dégager les passages, sécher et baliser le sol, utiliser un couteau en bon état sur une planche stable, porter les protections prévues et éviter les mélanges de produits.

Projection de produit dans l'œil

Question 4.2. Un salarié reçoit une projection de produit concentré dans un œil. Indiquez immédiatement la conduite à tenir, la durée de rinçage prévue par la fiche de sécurité du DT 3 et la personne à prévenir. Précisez également le document à consulter pour vérifier les consignes propres au produit.

En cas de projection, commencer immédiatement le rinçage à l'eau, abondamment et pendant au moins 15 minutes. Ne pas attendre l'arrivée du responsable. L'alerter dès que possible, puis consulter la fiche de données de sécurité (FDS) du produit pour vérifier les consignes spécifiques et les mesures de premiers secours. Si les symptômes persistent, ou si la FDS le préconise, demander un avis médical. Le rinçage immédiat et prolongé est prioritaire pour limiter les effets du produit concentré sur l'œil.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Rincer immédiatement et abondamment l’œil à l’eau pendant au moins 15 minutes, alerter le responsable et consulter la FDS du produit.

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-CSHCR-EP1 et dure 2 heures, coefficient 4. Dans le contexte d'un dîner de 48 clients avec volaille rôtie et panna cotta, elle évalue le contrôle et le stockage des marchandises, les calculs d'approvisionnement, l'organisation des préparations, la traçabilité et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le rendement de cuisson est r = masse cuite / masse crue ; la masse crue nécessaire vaut donc masse cuite / r.
- La quantité à commander se calcule en soustrayant le stock utilisable du besoin total.
- En enceinte réfrigérée, ranger les produits crus en bas et les produits laitiers emballés en haut, séparés des produits crus.
- Respecter le dosage, les protections de l'étiquette et le temps de contact indiqué pour le détergent-désinfectant.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer les températures mesurées aux limites d'acceptation propres à chaque produit et contrôler aussi emballage, lot et date limite.
- Pour un produit refusé, l'identifier, le séparer des produits acceptés, alerter le responsable et consigner l'écart.
- Détailler les calculs, harmoniser les unités et indiquer les unités dans les résultats.
- Dans le planning, respecter les durées, les tâches successives et les échéances de mise au froid et de cuisson.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse de volaille crue à partir du rendement de cuisson ?

Calculez d'abord la masse cuite totale en multipliant la portion cuite par le nombre de clients. Convertissez le rendement en nombre décimal, puis divisez la masse cuite totale par ce rendement pour obtenir la masse crue.

Q : Comment traiter une livraison dont la température dépasse la limite d'acceptation ?

Refusez la marchandise concernée, identifiez-la et maintenez-la séparée des produits acceptés jusqu'à la décision du responsable. Inscrivez dans le suivi de réception les contrôles réalisés, la décision de conformité et l'action engagée.

Q : Les horaires du planning doivent-ils être uniques et comment répartir son temps ?

Le sujet demande de proposer des horaires qui respectent les durées et contraintes, sans imposer un planning unique. Commencez par la réception à 15 h 30, puis vérifiez les dépendances, la mise au froid avant 17 h et la fin de préparation avant 18 h 15.

Q : Quels éléments sont explicitement indiqués pour la notation et les réponses attendues ?

Le sujet attribue 5 points à chacune des quatre parties, soit 20 points au total. Il demande de justifier les décisions, de détailler les calculs avec unités et de compléter les documents réponses DR 1 et DR 2.

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