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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

SESSION 2026

ÉPREUVE EP1 : ORGANISATION DES PRESTATIONS EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

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 réception et application des consignes d'hygiène (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude des besoins et calcul des approvisionnements (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Organisation du stockage et préparation des activités (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention des risques professionnels et conduite à tenir (5 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 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
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 : AUBERGE DES TILLEULS, LIMOGES (HAUTE-VIENNE)

Vous travaillez au sein de l'équipe de restauration de l'Auberge des Tilleuls. Le dimanche 15 juin 2026, l'établissement accueille 48 clients pour un dîner servi à 20 h. Le menu comprend une volaille rôtie accompagnée de légumes et une panna cotta.

Vous participez à la réception des marchandises, à leur contrôle et à leur stockage, puis à l'organisation des activités avant le service. Les documents DT 1 à DT 3 fournissent les consignes de l'établissement, les données nécessaires aux calculs et les règles de prévention à appliquer. Les valeurs de température indiquées comme limites d'acceptation sont celles du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement et des spécifications des fournisseurs.

Les réponses sont à rédiger sur les documents réponse DR 1 et DR 2 ou sur la copie. Présentez les calculs et indiquez les unités. Barème total : 20 points.

PARTIE 1 : Analyse de la réception et application des consignes d'hygiène (5 points)

Contrôler les marchandises, repérer les non-conformités et assurer la traçabilité

À 15 h 30, vous réceptionnez les produits décrits dans le DT 2. À l'aide des critères d'acceptation fournis dans ce document et des règles de traçabilité du DT 3, complétez le diagnostic du DR 1. Une marchandise non conforme doit être identifiée, isolée et signalée au responsable avant son stockage ou son utilisation.

1.1 (2 points) Pour chacune des trois lignes de livraison du DT 2, indiquez si les produits sont acceptés ou refusés. Justifiez chaque décision en vous appuyant sur au moins un élément contrôlé : température, état de l'emballage, lot ou date limite. Complétez le DR 1.

1.2 (1,5 point) La crème fraîche de la livraison est refusée. Indiquez deux actions à réaliser immédiatement pour empêcher son utilisation et conserver une trace de la non-conformité. Précisez trois informations à inscrire dans le document de suivi de réception.

1.3 (1,5 point) 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.

PARTIE 2 : Étude des besoins et calcul des approvisionnements (5 points)

Prévoir les quantités nécessaires, tenir compte du rendement et chiffrer un achat

Le dîner est prévu pour 48 clients. Utilisez les données de portions, de rendement et de stock du DT 2. Les calculs doivent être détaillés. Pour convertir des grammes en kilogrammes, utilisez la relation

indiquée dans le document technique.

2.1 (2 points) La portion servie est de 150 g de volaille cuite par client. Le rendement de cuisson est de 80 %. Calculez la masse totale de volaille crue nécessaire pour 48 clients. Utilisez la relation $m_{crue} = \frac{m_{cuite}}{r}$, où r est le rendement exprimé sous forme décimale.

2.2 (1 point) Le stock disponible est de 6,5 kg de volaille crue. À partir de votre résultat à la question 2.1, calculez la quantité de volaille à commander afin de servir les 48 clients.

2.3 (1 point) La recette de panna cotta prévoit 120 mL de crème fraîche par portion. Calculez le volume total nécessaire pour 48 portions, 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.

2.4 (1 point) La volaille crue est vendue 8,40 € par kilogramme. Calculez le coût d'achat de la quantité à commander à la question 2.2. Présentez le résultat en euros.

PARTIE 3 : Organisation du stockage et préparation des activités (5 points)

Appliquer les règles de conservation, doser un produit et ordonnancer le travail

À partir du DT 1, du DT 2 et des consignes de nettoyage du DT 3, organisez le stockage et les tâches du salarié affecté à la réception et aux préparations. Le salarié ne peut pas effectuer deux tâches simultanément. Le service commence à 20 h.

3.1 (1 point) 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.

3.2 (1,5 point) La notice du détergent-désinfectant 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.

3.3 (2,5 points) Complétez le DR 2 en proposant des horaires de début et de fin pour les tâches indiquées. Respectez leur durée, l'ordre des tâches et les contraintes suivantes : la réception débute à 15 h 30 ; le plan de travail est nettoyé et désinfecté avant la préparation de la panna cotta ; la panna cotta doit être placée en enceinte froide au plus tard à 17 h et y rester au moins 3 heures avant le service ; la préparation de la volaille dure 45 minutes et doit être terminée avant le début de la cuisson à 18 h 15.

PARTIE 4 : Prévention des risques professionnels et conduite à tenir (5 points)

Prévenir les risques liés à la réception, aux préparations et aux produits d'entretien

Lors de la réception et des préparations, des colis sont déposés temporairement dans une zone de passage. De l'eau peut être présente au sol après le nettoyage. Le salarié utilise un couteau pour

préparer la volaille et manipule un produit concentré de nettoyage. Répondez en vous appuyant sur le DT 3 et les principes de prévention des risques professionnels.

4.1 (3 points) 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.

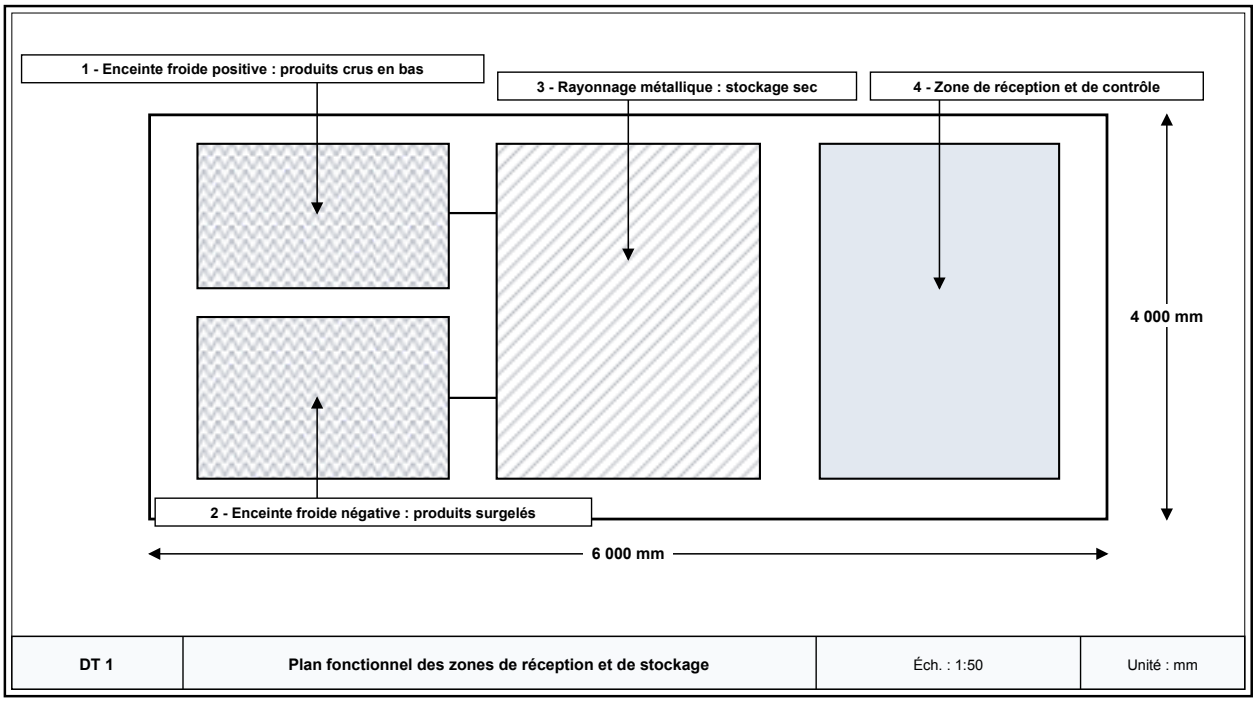
4.2 (2 points) Un salarié reçoit une projection de produit concentré dans un œil. Indiquez immédiatement la conduite à tenir, la durée de rinçage prévue par la fiche de sécurité du DT 3 et la personne à prévenir. Précisez également le document à consulter pour vérifier les consignes propres au produit.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : PLAN SCHÉMATIQUE DES ZONES DE RÉCEPTION ET DE STOCKAGE

Le plan représente les zones utiles à la réception et au stockage des marchandises. Il est schématique et n'est pas utilisable pour réaliser des mesures de chantier. Les surfaces hachurées par leur remplissage graphique représentent les parois isolées de l'enceinte froide ou les équipements métalliques. Les produits crus sont séparés des produits prêts à consommer. Dans l'enceinte réfrigérée, les produits crus sont rangés sur les niveaux bas et les produits prêts à consommer sur les niveaux hauts, dans des contenants fermés et identifiés. Les produits surgelés sont conservés à une température de -18 °C ou plus froide. Les produits secs sont stockés dans un local propre, sec, ventilé et à l'abri du sol.



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

Consignes de rangement et de conservation

Famille de produits	Lieu de stockage	Consigne de rangement
Volaille crue réfrigérée	Enceinte froide positive	Niveau bas, contenant fermé et identifié
Produits laitiers	Enceinte froide positive	Niveau haut, emballage fermé, séparé des produits crus
Produits surgelés	Enceinte froide négative	Maintien à -18 °C ou plus froid
Produits secs	Rayonnage du local sec	À l'abri du sol, de l'humidité et des projections

Consignes internes de l'Auberge des Tilleuls

DT 2 : BON DE LIVRAISON, CRITÈRES DE RÉCEPTION ET DONNÉES DE PRÉVISION

Réception du 15 juin 2026 à 15 h 30. Les limites de température ci-dessous sont les critères du plan de maîtrise sanitaire et les spécifications retenues par l'établissement pour ces produits. Mesurez la température des produits avec une sonde propre et désinfectée selon la procédure de l'établissement. Vérifiez également l'état des emballages, la présence du numéro de lot et la date limite indiquée par le fournisseur.

Pour les calculs de prévision : 1 kg = 1 000 g et 1 L = 1 000 mL. Le rendement de cuisson est le rapport entre la masse cuite obtenue et la masse crue utilisée : $r = \frac{m_{cuite}}{m_{crue}}$. La masse à commander est égale au besoin total diminué du stock utilisable.

État de la livraison et critères d'acceptation

Produit livré	Quantité	Température mesurée	Critère de température	État et traçabilité
Crème fraîche réfrigérée	8 cartons de 1 L	+5,2 °C	+4 °C au maximum	Emballages intacts, lot CF1506, date limite 17/06/2026
Volaille crue réfrigérée	9 kg	+2,5 °C	+4 °C au maximum	Emballages intacts, lot VO1506, date limite 18/06/2026
Petits pois surgelés	4 sachets de 1 kg	-20 °C	-18 °C ou plus froid	Sachets intacts, lot PS1506, date de durabilité 15/12/2026

Bon de livraison BL 150626, contrôlé à réception

Données de production et de stock

Produit ou préparation	Donnée de portion ou de recette	Stock utilisable	Prix d'achat
Volaille crue	150 g cuits par client, rendement de cuisson 80 %	6,5 kg	8,40 € par kg
Crème fraîche pour panna cotta	120 mL par portion, 48 portions	4,00 L	Non demandé
Service	48 clients, début à 20 h	Sans objet	Sans objet

Prévision pour le dîner de 48 clients

DT 3 : HYGIÈNE ALIMENTAIRE, TRAÇABILITÉ ET PRÉVENTION DES RISQUES

Les règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et à la traçabilité imposent la mise en œuvre de procédures adaptées dans l'établissement. Le règlement (CE) n° 852/2004 porte sur l'hygiène des denrées alimentaires. Le règlement (CE) n° 178/2002 établit notamment les principes généraux de la législation alimentaire et les exigences de traçabilité. Les contrôles et enregistrements de réception sont effectués selon le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

Pour chaque livraison, le suivi de réception comporte au minimum la date et l'heure, le fournisseur, la désignation du produit, la quantité, le numéro de lot, la date limite, la température mesurée, la décision de conformité et, en cas d'écart, l'action engagée. Une marchandise refusée est identifiée et maintenue séparée des produits acceptés jusqu'à la décision du responsable.

Les principes généraux de prévention du Code du travail, notamment aux articles L. 4121-1 et L. 4121-2, conduisent à évaluer les risques, à les éviter ou à les réduire et à adapter les moyens de travail. En cuisine, maintenir les circulations dégagées, traiter immédiatement les sols mouillés, utiliser un couteau en bon état sur un support stable et respecter les consignes de sécurité des produits chimiques.

Consignes du détergent-désinfectant utilisé sur le plan de travail : dosage de 20 mL de produit pour 1 L d'eau ; porter les équipements de protection prévus par l'étiquette ; ne jamais mélanger avec un autre produit ; respecter un temps de contact de 5 minutes ; rincer si la notice du produit l'exige. Pour une projection dans l'œil, rincer immédiatement et abondamment à l'eau pendant au moins 15 minutes, alerter le responsable et appliquer les consignes de la fiche de données de sécurité du produit. En cas de persistance des symptômes ou selon la fiche de sécurité, demander un avis médical.

Risques observables et mesures de prévention

Situation dangereuse	Risque possible	Exemple de prévention
Colis déposés dans une circulation	Chute de plain-pied ou heurt	Dégager le passage et stocker les colis dans la zone prévue
Sol mouillé après nettoyage	Glissade et chute	Signaler et sécher le sol, baliser la zone jusqu'à ce qu'elle soit sèche
Utilisation d'un couteau	Coupure	Utiliser un couteau en bon état, une planche stable et une technique adaptée
Manipulation d'un produit concentré	Irritation ou brûlure chimique	Respecter l'étiquette, porter les protections prévues et éviter les mélanges
Port manuel de charges	Douleur ou atteinte musculosquelettique	Adapter la charge, rapprocher le colis du corps et demander une aide si nécessaire

Repères à mobiliser dans la situation professionnelle

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Diagnostic de réception et traçabilité, questions 1.1 et 1.2 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau à partir du bon de livraison du DT 2. Pour chaque décision, justifiez votre réponse avec les données du document. Ajoutez les actions et les informations de traçabilité demandées à la question 1.2.

Tableau de contrôle à compléter

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

Une ligne par produit livré

Informations à inscrire dans le suivi de réception

Information 1	Information 2	Information 3
.....	.....	.....

Compléter avec trois informations pertinentes

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Organisation des tâches et calcul de la solution de nettoyage, questions 3.2 et 3.3

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les tableaux en indiquant les unités et les horaires. Respectez les contraintes figurant dans la question 3.3. Le résultat du dosage doit être accompagné de son unité.

Calcul de la solution détergente-désinfectante

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

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

Ordonnancement des activités avant le service

Tâche	Durée	Début	Fin
Réception et contrôle des marchandises	20 min	.....	.....
Nettoyage et désinfection du plan de travail	15 min	.....	.....
Préparation et mise au froid de la panna cotta	35 min	.....	.....
Préparation de la volaille	45 min	.....	.....

Un salarié, tâches successives

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.