SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP Charcuterie-Traiteur

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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 Charcutier, veuillez visiter : capcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHARCUTERIE-TRAITEUR

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP2 : ORGANISATION ET SÉCURISATION DE LA PRODUCTION

Coefficient : 7 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Préparer et organiser la production (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Sécuriser la production et maîtriser les risques (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Assurer la conformité de la commande et la transmission des informations (6 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : 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 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : CHARCUTERIE-TRAITEUR LE COMPTOIR DES HALLES, 18 RUE DES TANNEURS, ANGERS

Vous travaillez au sein de la charcuterie-traiteur Le Comptoir des Halles. L'équipe prépare une commande de 24 parts de quiche destinée à être remise au client le jour même. Vous devez organiser cette production, déterminer les quantités nécessaires, appliquer les mesures de maîtrise des risques et assurer la transmission des informations utiles à l'équipe.

Les documents techniques DT 1 et DT 2 sont à utiliser pour répondre aux questions. Complétez le document réponse DR 1 lorsque cela est demandé. Les réponses doivent être justifiées à partir des données fournies.

PARTIE 1 : Préparer et organiser la production (7 points)

Lecture de commande, calcul des besoins et organisation du travail

À partir de la commande et de la fiche de fabrication du DT 1, préparez la production des 24 parts de quiche. La recette de référence est prévue pour 10 parts. Toutes les quantités de la recette doivent être adaptées proportionnellement.

1.1 (1,5 point) Relevez dans le DT 1 la quantité commandée, l'heure de remise au client et les deux exigences particulières de la commande.

1.2 (3 points) Calculez les quantités de pâte, de garniture, d'œufs et de fromage nécessaires pour 24 parts. La recette de référence correspond à 10 parts. Présentez le coefficient multiplicateur utilisé et vos résultats en kilogrammes. Utilisez le calcul suivant : $\text{coefficient multiplicateur} = \frac{24}{10}$.

1.3 (2,5 points) Complétez le tableau du DR 1 en proposant un ordre logique pour les principales opérations de production. Indiquez, pour chaque opération, un matériel ou un poste adapté et une heure de réalisation compatible avec la remise de la commande à 12 h 30. La quiche doit être refroidie et conditionnée avant remise au client.

PARTIE 2 : Sécuriser la production et maîtriser les risques (7 points)

Application des consignes d'hygiène et réaction à une anomalie

Vous prenez connaissance du relevé de température et des consignes de maîtrise des risques du DT 2. Vous devez repérer les situations qui nécessitent une action et proposer une conduite à tenir réalisable dans l'entreprise.

2.1 (2 points) Relevez deux écarts ou risques possibles dans les informations du DT 2. Pour chacun, indiquez le risque associé pour la production ou pour le client.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.2 (3 points) À 8 h 10, la température affichée de la chambre froide positive est de $6\ ^{\circ}\mathrm{C}$, alors que le seuil interne indiqué au DT 2 est de $4\ ^{\circ}\mathrm{C}$ au maximum. Décrivez les actions immédiates à effectuer concernant les produits stockés, l'équipement, la traçabilité et l'information du responsable. Complétez les éléments correspondants du DR 1.

2.3 (2 points) Le protocole interne prévoit un refroidissement rapide de la quiche après cuisson. Indiquez les deux seuils de température et la durée maximale mentionnés au DT 2, puis précisez pourquoi le respect de cette étape est important.

PARTIE 3 : Assurer la conformité de la commande et la transmission des informations (6 points)

Information sur les allergènes, conditionnement, traçabilité et communication professionnelle

Avant la remise de la commande, vous vérifiez les informations destinées au client et consignez les opérations nécessaires à la traçabilité. Les données utiles figurent dans les DT 1 et DT 2.

3.1 (2 points) À partir de la composition de la recette du DT 1, indiquez les allergènes à signaler au client parmi les ingrédients présents. Précisez pourquoi une séparation des ustensiles et des surfaces est nécessaire si une demande d'éviction d'un allergène est formulée.

3.2 (2 points) Indiquez quatre informations à consigner sur la fiche de traçabilité de la commande afin de pouvoir retrouver les matières premières et les opérations réalisées.

3.3 (2 points) Un collègue propose de laisser les quiches refroidir sur le plan de travail jusqu'à leur conditionnement. Expliquez pourquoi cette proposition ne respecte pas le protocole du DT 2 et formulez une consigne professionnelle courte à lui transmettre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : COMMANDE CLIENT ET FICHE DE FABRICATION : QUICHE TRAITEUR

Commande client

- Quantité : 24 parts de quiche.
- Remise au client : 12 h 30 le jour même.
- La commande doit être conditionnée et accompagnée d'une information écrite sur les allergènes.

Recette de référence pour 10 parts

- Pâte : 0,80 kg.
- Garniture : 1,20 kg.
- Œufs : 0,50 kg.
- Fromage : 0,30 kg.

La garniture contient de la crème. La pâte et le fromage sont livrés dans leur emballage d'origine ; leurs fiches de composition indiquent la présence de blé dans la pâte et de lait dans le fromage. La crème et les œufs sont conservés en chambre froide positive.

Organisation indicative de la production

- Vérification de la commande et préparation du poste.
- Pesée et préparation des ingrédients.
- Montage des quiches.
- Cuisson selon la fiche de fabrication de l'établissement.
- Refroidissement rapide, conditionnement, étiquetage et stockage adapté avant remise au client.

Recette de référence et caractéristiques de la commande

Élément	Donnée
Nombre de parts de la recette de référence	10
Pâte	0,80 kg
Garniture	1,20 kg
Œufs	0,50 kg
Fromage	0,30 kg
Quantité commandée	24 parts
Heure de remise au client	12 h 30

Données de fabrication fournies pour l'épreuve

FormaV - document d'entraînement non officiel

DT 2 : CONSIGNES INTERNES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ET DE LA TRAÇABILITÉ

Les consignes ci-dessous sont les procédures internes appliquées dans l'établissement pour cette production. Elles s'inscrivent dans la démarche de maîtrise de l'hygiène alimentaire de l'entreprise.

Conservation et anomalie de température

- La chambre froide positive doit être maintenue à une température maximale de $4\ ^{\circ}\mathrm{C}$.
- En cas de dépassement, prévenir immédiatement le responsable, vérifier et noter la température, identifier les produits concernés et les isoler dans un équipement adapté si nécessaire.
- Ne pas utiliser ni éliminer un produit concerné avant évaluation et décision du responsable. Consigner l'anomalie, l'heure du constat et les actions réalisées.

Refroidissement après cuisson

- Refroidir rapidement les préparations cuites : passer de $63\ ^{\circ}\mathrm{C}$ à $10\ ^{\circ}\mathrm{C}$ en moins de 2 heures.
- Après refroidissement, conserver les produits dans une enceinte réfrigérée adaptée et les protéger contre les contaminations.
- Ne pas laisser les préparations cuites refroidir à température ambiante sur un plan de travail.

Prévention des contaminations et traçabilité

- Se laver les mains aux moments nécessaires et utiliser du matériel propre et désinfecté.
- Éviter les contaminations croisées entre matières premières, produits cuits et allergènes.
- Conserver les informations permettant d'identifier les matières premières utilisées, la date de fabrication, le lot de production, les contrôles réalisés et la personne ayant réalisé l'opération.
- Transmettre sans délai au responsable toute anomalie susceptible d'affecter la sécurité ou la conformité du produit.

Seuils et actions de maîtrise indiqués dans la procédure interne

Situation contrôlée	Seuil ou délai	Action prévue
Chambre froide positive	Maximum 4 °C	Alerter, identifier et isoler les produits concernés si nécessaire, tracer l'anomalie
Refroidissement d'une préparation cuite	De 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures	Refroidir rapidement puis protéger et stocker au froid
Information client sur les allergènes	Avant la remise de la commande	Transmettre une information exacte fondée sur la composition des ingrédients

Procédure interne de l'établissement

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 1.3 et 2.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Complétez les cases indiquées par « ... ». Pour la question 1.3, proposez des horaires cohérents permettant une remise de la commande à 12 h 30. Pour la question 2.2, indiquez les actions immédiates à mener après le constat du dépassement de température.

Organisation des opérations de production et conduite à tenir en cas d'anomalie

Question	Opération ou action	Horaire ou information à renseigner	Matériel, poste ou personne à mobiliser
1.3	Vérification de la commande et préparation du poste	.....	.....
1.3	Pesée et préparation des ingrédients	.....	.....
1.3	Montage et cuisson des quiches	.....	.....
1.3	Refroidissement, conditionnement et étiquetage	.....	.....
2.2	Alerte et vérification de l'anomalie	.....	.....
2.2	Identification et mise à l'écart des produits concernés	.....	.....
2.2	Traçabilité et décision concernant les produits	.....	.....

À compléter par le candidat

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Charcutier, classés par épreuve et par année :
capcharcutier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Charcutier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capcharcutier.fr/fiches-de-revision

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.