SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP Charcuterie-Traiteur

Pratique professionnelle

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

CHARCUTIER-TRAITEUR

ÉDITION 2026

ÉPREUVE EP1 : PRÉPARATION ET RÉALISATION DE LA PRODUCTION

Coefficient : 12 Durée : 5 heures

Matériel professionnel fourni par le centre d'examen. Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et des exigences professionnelles (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation et réalisation de la fabrication (7 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et remise en état (3 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 13 pages numérotées de 1/13 à 13/13.
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 CAHIER DES CHARGES : CHARCUTERIE-TRAITEUR LE RELAIS DES HALLES, 18 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

Vous travaillez dans le laboratoire de production de la Charcuterie-traiteur Le Relais des Halles. Pour une commande à retirer le jour même, vous devez préparer une terrine de campagne destinée à être proposée en 24 portions de 150 g nettes, puis conditionnée et conservée au froid. La recette de référence, les caractéristiques du matériel, les prix d'achat et les consignes de maîtrise sanitaire sont fournis dans le dossier technique.

Vous réalisez les calculs de fabrication, organisez votre poste, effectuez la production selon le protocole et renseignez les documents de suivi. Les températures et durées propres à l'établissement, indiquées dans les documents, sont les consignes à appliquer pour cette fabrication.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et des exigences professionnelles (4 points)

Analyser la demande, les denrées et les exigences de maîtrise sanitaire

À l'aide des documents techniques DT 1 et DT 2, prenez connaissance de la commande, du poste de travail et des consignes de l'établissement.

Commande et exigences de production

Produit	Quantité demandée	Poids net unitaire	Conservation après conditionnement
Terrine de campagne cuite	24 portions	150 g	Entre 0 °C et +3 °C

Données communiquées par le responsable du laboratoire

1.1 (1,5 point) À partir des exigences du règlement (CE) n° 852/2004 et des consignes internes du DT 2, relevez deux dangers possibles lors de la fabrication de la terrine et indiquez, pour chacun, une mesure de maîtrise adaptée à l'étape concernée.

1.2 (1,5 point) À la réception des viandes réfrigérées, indiquez trois contrôles à effectuer avant leur acceptation. Pour chaque contrôle, précisez l'information ou le résultat attendu permettant de décider de la conformité.

1.3 (1 point) Indiquez les informations de traçabilité à conserver pour relier le lot de terrine fabriqué aux matières premières utilisées et à la commande du client.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)

Adapter une formule, déterminer les quantités à fabriquer et établir le coût matière

La commande porte sur 24 portions de 150 g nettes. La recette de référence du DT 2 correspond à 5,000 kg de mêlée crue et donne un rendement de cuisson de 92 %. Les calculs seront présentés avec leurs unités. Pour la mise à l'échelle, utilisez la relation $Q_{adaptée} = Q_{référence} \times k$, où $k = Q_{mêlée nécessaire} / Q_{mêlée de référence}$.

Extrait de la recette de référence

Ingrédient	Quantité pour 5,000 kg de mêlée
Épaule de porc désossée	2,500 kg
Foie de porc paré	1,000 kg
Gorge de porc désossée	1,000 kg
Œufs entiers	0,250 kg
Crème entière	0,250 kg
Sel fin	0,085 kg
Poivre et mélange d'épices	0,035 kg

Formule professionnelle fournie par l'établissement

Prix d'achat retenus pour le calcul

Ingrédient	Prix d'achat HT
Épaule de porc désossée	8,40 €/kg
Foie de porc paré	6,20 €/kg
Gorge de porc désossée	5,10 €/kg
Œufs entiers	4,00 €/kg
Crème entière	3,20 €/kg
Sel fin	0,80 €/kg
Poivre et mélange d'épices	22,00 €/kg

Prix hors taxes au kilogramme communiqués par le responsable

2.1 (2 points) Calculez la masse nette totale de terrine cuite correspondant à la commande, puis la masse de mêlée crue nécessaire en tenant compte du rendement de cuisson de 92 %. Donnez les résultats au gramme près.

2.2 (2 points) Déterminez le coefficient de mise à l'échelle k, puis calculez les quantités de chaque ingrédient nécessaires à la commande. Donnez les viandes et ingrédients en grammes, au gramme près. Complétez le DR 1.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.3 (2 points) Calculez le coût matière total de la fabrication à partir des quantités adaptées et des prix du tableau. Présentez le détail des coûts par ingrédient et le coût matière par portion. Arrondissez les montants au centime d'euro.

PARTIE 3 : Préparation et réalisation de la fabrication (7 points)

Organiser le poste, conduire la fabrication et contrôler le produit

Réalisez la terrine de campagne pour la commande en vous appuyant sur le DT 1, le DT 2 et vos calculs du DR 1. Le laboratoire met à votre disposition les ingrédients pesés, les matériels indiqués dans le dossier et une cellule de refroidissement. Respectez les consignes de fabrication et renseignez le DR 2 au fur et à mesure de l'opération.

Repères de fabrication à respecter

Étape	Consigne de l'établissement	Contrôle à enregistrer
Réception et maintien des viandes	Viandes réfrigérées à 0 °C à +4 °C	Température à réception et identification du lot
Mélange et montage	Travailler rapidement et maintenir les denrées réfrigérées	Aspect homogène et matériel propre
Cuisson	Atteindre au minimum 70 °C à cœur pendant 2 minutes	Température à cœur et durée
Refroidissement	Passer de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures	Heures et températures de début et de fin
Stockage du produit fini	Entre 0 °C et +3 °C	Température de la chambre froide

Consignes internes validées pour cette fabrication

3.1 (2 points) Avant la fabrication, préparez le poste : choisissez les matériels nécessaires parmi ceux du DT 1, organisez leur implantation en fonction de l'ordre des opérations et indiquez les vérifications d'hygiène à réaliser avant leur utilisation.

3.2 (3 points) Réalisez la fabrication de la terrine en respectant les quantités calculées, l'ordre des opérations et les consignes du DT 2. La réalisation est évaluée sur l'organisation du travail, la maîtrise des gestes, le respect de la formule, la propreté du poste et la conformité du montage.

3.3 (2 points) Contrôlez la cuisson et le refroidissement selon les repères fournis, renseignez les mesures observées dans le DR 2, puis conditionnez le produit refroidi. Indiquez sur le conditionnement la dénomination de vente, les conditions de conservation et les éléments de traçabilité demandés par le DT 2.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et remise en état (3 points)

Prévenir les risques professionnels et maintenir un environnement de travail sûr

Les opérations de parage, de hachage, de cuisson et de nettoyage exposent le personnel à des risques spécifiques. Appliquez les principes de prévention et les consignes du laboratoire.

Situations de travail

Situation	Risque à analyser
Parage au couteau sur une planche humide	Coupure et glissement de la planche
Utilisation du hachoir	Entraînement ou coincement des doigts
Sortie de la terrine chaude du four	Brûlure et manutention d'une charge chaude
Nettoyage du matériel avec un détergent	Projection ou contact avec un produit chimique

Situations observées dans le laboratoire

4.1 (1,5 point) Pour deux des situations du tableau, indiquez une mesure de prévention collective ou liée à l'organisation du poste et un équipement de protection individuelle adapté.

4.2 (1,5 point) Décrivez les actions à effectuer pour sécuriser et remettre en état le poste après la fabrication, notamment pour le hachoir, les couteaux, les surfaces en contact avec les denrées et la gestion des déchets.

FormaV - document d'entraînement non officiel

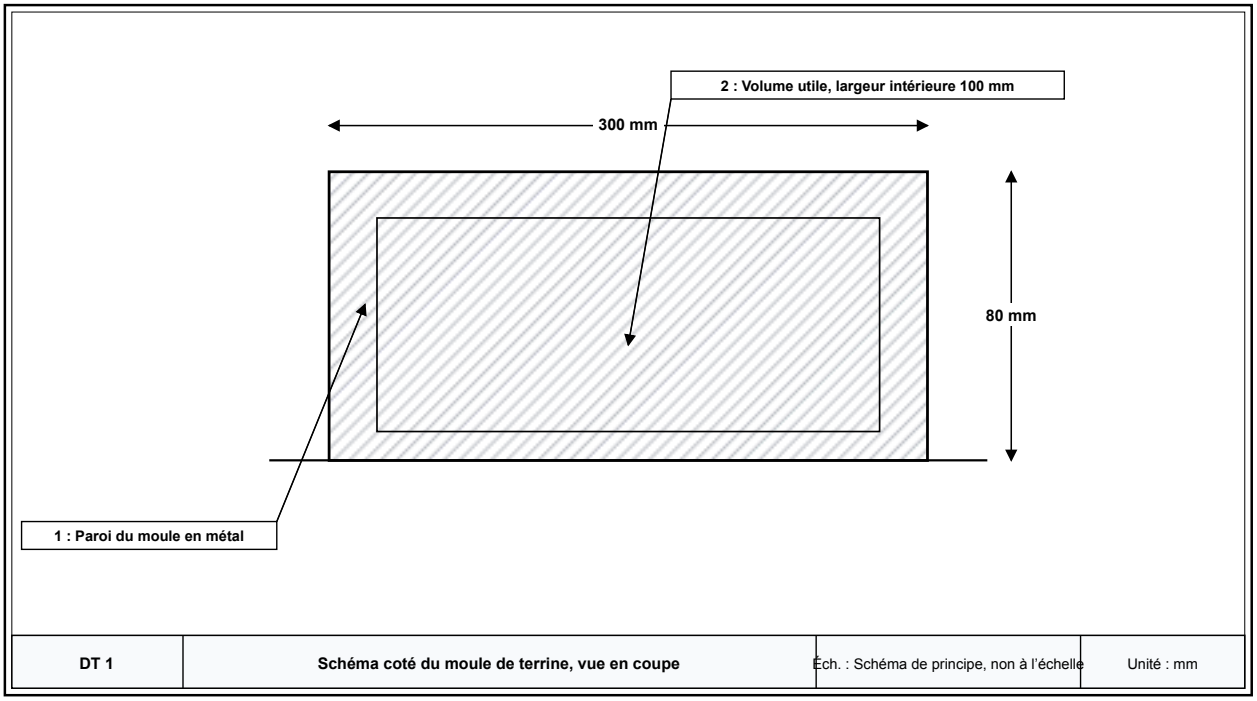
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : MATÉRIELS, DIMENSIONS DU MOULE ET POSTE DE FABRICATION

Le laboratoire met à disposition un hachoir professionnel, un mélangeur, une balance, des bacs alimentaires, une terrine métallique, un four, une sonde de température à cœur, une cellule de refroidissement et du matériel de conditionnement. Les équipements doivent être propres, en état de fonctionnement et utilisés conformément aux consignes du fabricant. Le moule représenté est un repère de travail : ses dimensions intérieures sont données pour l'identification du matériel et ne remplacent pas le contrôle du poids fini.

Pour un moule de longueur $L = 300\,mm$, de largeur $l = 100\,mm$ et de hauteur $h = 80\,mm$, le volume géométrique intérieur est $V = L \times l \times h$. La terrine est dressée sans dépasser le bord du moule.



DT 1	Schéma coté du moule de terrine, vue en coupe	Éch. : Schéma de principe, non à l'échelle	Unité : mm

FormaV - document d'entraînement non officiel

Matériel et fonction

Matériel	Fonction	Point de vigilance
Balance	Peser les ingrédients	Vérifier la propreté et la remise à zéro
Hachoir	Hacher les viandes selon la granulométrie demandée	Utiliser le poussoir, jamais la main dans la trémie
Mélangeur ou bac alimentaire	Mélanger la mêlée et les assaisonnements	Éviter les contaminations croisées
Moule métallique	Dresser et cuire la terrine	Vérifier l'état et la propreté
Sonde à cœur	Contrôler la température de cuisson	Nettoyer et désinfecter la sonde entre les contrôles
Cellule de refroidissement	Refroidir rapidement le produit cuit	Ne pas surcharger et laisser circuler l'air

Matériels disponibles dans le laboratoire

DT 2 : FORMULE, MÉTHODE DE FABRICATION ET CONSIGNES DE MAÎTRISE SANITAIRE

La formule de référence produit 5,000 kg de mêlée crue. Le rendement de cuisson constaté et retenu par l'établissement pour cette recette est de 92 %. Le rendement est calculé par $R = \frac{masse\ cuite}{masse\ crue} \times 100$. La masse de mêlée nécessaire se calcule par $masse\ crue = \frac{masse\ cuite\ demandée}{0{,}92}$.

Ordre des opérations : contrôler et identifier les matières premières; peser les ingrédients; parer et préparer les viandes; hacher selon les consignes du chef de laboratoire; mélanger les viandes, les œufs, la crème et l'assaisonnement jusqu'à homogénéité; dresser dans le moule; cuire en contrôlant la température à cœur; refroidir en cellule; conditionner, identifier et stocker au froid.

Les paramètres de cuisson et de refroidissement figurant dans le tableau de la partie 3 sont les consignes internes validées pour cette fabrication. Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires impose l'application de procédures fondées sur les principes HACCP et la maîtrise des risques. Les denrées d'origine animale sont également soumises aux exigences applicables du règlement (CE) n° 853/2004. Les matières premières et produits finis sont protégés des contaminations et maintenus aux températures prévues par les consignes de l'établissement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Recette de référence pour 5,000 kg de mêlée crue

Ingrédient	Quantité	Rôle technologique
Épaule de porc désossée	2,500 kg	Base maigre et tenue de la mêlée
Foie de porc paré	1,000 kg	Saveur et texture
Gorge de porc désossée	1,000 kg	Matière grasse et moelleux
Œufs entiers	0,250 kg	Liaison
Crème entière	0,250 kg	Souplesse de la mêlée
Sel fin	0,085 kg	Assaisonnement
Poivre et mélange d'épices	0,035 kg	Assaisonnement
Total	5,120 kg	Masse totale des ingrédients de la formule

Les quantités sont exprimées en masse nette mise en œuvre

Traçabilité et étiquetage interne

Support	Informations minimales à renseigner
Fiche de fabrication	Dénomination, date de fabrication, numéro de lot, opérateur, lots des matières premières, températures et contrôles
Conditionnement	Dénomination de vente, date de fabrication, conditions de conservation, numéro de lot et identification de l'établissement

Informations à relever sur la fiche de fabrication et le conditionnement

DT 3 : PRIX D'ACHAT, CALCUL DU COÛT MATIÈRE ET REPÈRES DE CALCUL

Les prix unitaires communiqués sont des prix d'achat hors taxes au kilogramme. Pour chaque ingrédient, le coût est calculé selon $coût_i = quantité_i\ (kg) \times prix_i\ (€/kg)$. Le coût matière total est la somme des coûts des ingrédients. Le coût matière par portion est $coût\ total \div 24$. Les calculs sont réalisés sur les quantités théoriques exactes avant arrondi; les résultats monétaires sont arrondis au centime.

Le rendement de cuisson est une donnée de la recette de cet établissement. La perte de masse correspond à $perte = masse\ crue - masse\ cuite$. Pour la commande, le poids net total est le nombre de portions multiplié par le poids net unitaire.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Tarif matière première

Ingrédient	Prix HT par kilogramme
Épaule de porc désossée	8,40 €/kg
Foie de porc paré	6,20 €/kg
Gorge de porc désossée	5,10 €/kg
Œufs entiers	4,00 €/kg
Crème entière	3,20 €/kg
Sel fin	0,80 €/kg
Poivre et mélange d'épices	22,00 €/kg

Prix d'achat hors taxes transmis par le responsable de production

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : questions 2.1, 2.2 et 2.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les calculs et le tableau. Indiquez les unités et détaillez les opérations. Arrondissez les quantités adaptées au gramme près et les coûts au centime d'euro.

Mise à l'échelle de la recette et coût matière

Ingrédient	Quantité de référence (kg)	Quantité adaptée (g)	Prix HT (€/kg)	Coût HT (€)
Épaule de porc désossée	2,500	.....	8,40	.....
Foie de porc paré	1,000	.....	6,20	.....
Gorge de porc désossée	1,000	.....	5,10	.....
Œufs entiers	0,250	.....	4,00	.....
Crème entière	0,250	.....	3,20	.....
Sel fin	0,085	.....	0,80	.....
Poivre et mélange d'épices	0,035	.....	22,00	.....
Total	5,120	.....	.....	.....
Résultat par portion	.....	.....	.....	.....

Calcul préalable des masses

Donnée à calculer	Opération et résultat
Masse nette totale de terrine cuite pour 24 portions	.....
Masse de mêlée crue nécessaire avec un rendement de 92 %	.....
Coefficient de mise à l'échelle k	.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

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

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à renseigner pendant la fabrication : questions 3.1 et 3.3 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Renseignez les contrôles réellement effectués pendant la fabrication. N'inscrivez une mesure qu'après l'avoir relevée. Signalez immédiatement au responsable toute valeur non conforme à la consigne fournie.

Fiche de suivi de fabrication et contrôles

Étape	Contrôle ou information à renseigner	Résultat relevé	Conforme : oui/non
Réception	Dénomination, fournisseur et numéro de lot des viandes	.....	.....
Réception	Température des viandes à réception, limite 0 °C à +4 °C	.....	.....
Préparation	Matériel et ustensiles vérifiés avant utilisation	.....	.....
Cuisson	Température à cœur relevée	.....	.....
Cuisson	Durée de maintien à au moins 70 °C à cœur	.....	.....
Refroidissement	Heure et température au passage à +63 °C	.....	.....
Refroidissement	Heure et température à l'atteinte de +10 °C	.....	.....
Stockage	Température de la chambre froide, limite 0 °C à +3 °C	.....	.....
Identification du lot	Date, numéro de lot et identification de l'opérateur	.....	.....

FormaV - document d'entraînement non officiel

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.