SUJET BLANC NON OFFICIEL

# CAP Charcuterie-Traiteur

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

**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 : Alimentation, besoins du consommateur et information** (5 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 2 : Organisation de la production et maîtrise des risques** (5 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 3 : Hygiène, nettoyage et équipements** (5 points) | Dossier Questionnement |
| **PARTIE 4 : Traçabilité, information et responsabilités professionnelles** (5 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 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
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 : ATELIER TRAITEUR DES HALLES, CLERMONT-FERRAND (PUY-DE-DÔME)

Vous travaillez dans l'atelier de charcuterie-traiteur des Halles. L'équipe prépare un buffet froid pour une réception de 40 personnes. Une cliente a signalé une allergie sévère à l'arachide et demande que les préparations qui lui sont destinées soient identifiées et protégées de tout contact avec cet allergène.

Vous devez exploiter les données techniques fournies, contribuer à la sécurisation de la production et renseigner les documents de suivi. Les valeurs et consignes spécifiques à l'atelier nécessaires pour répondre sont données dans le dossier technique. Les réponses doivent être justifiées à partir des documents et de vos connaissances professionnelles.

## PARTIE 1 : Alimentation, besoins du consommateur et information (5 points)

***Mobiliser des connaissances relatives aux aliments, à la nutrition et aux allergènes***

À partir du DT 1, étudiez la demande de la cliente et les caractéristiques nutritionnelles de la salade composée proposée au buffet.

**Valeurs nutritionnelles de la salade composée pour une portion de 250 g**

| Constituant | Quantité par portion |
|---|---|
| Protéines | 12 g |
| Glucides | 18 g |
| Lipides | 14 g |

*Données fournies par la fiche technique de la recette.*

**1.1** (1 point) Relevez dans le DT 1 l'allergène déclaré par la cliente et indiquez la conséquence de cette information pour la préparation qui lui est destinée.

**1.2** (1 point) Indiquez le rôle principal des protéines dans l'organisme et citez une source de protéines présente dans la salade composée, en vous appuyant sur sa fiche de recette du DT 1.

**1.3** (2 points) Calculez la valeur énergétique de la portion de salade en kilojoules à partir des données nutritionnelles. Utilisez les équivalences suivantes : protéines, 17 kJ/g ; glucides, 17 kJ/g ; lipides, 38 kJ/g. Présentez le calcul et le résultat, arrondi au kilojoule.

**1.4** (1 point) Indiquez une information à faire figurer ou à communiquer au consommateur concernant l'allergène déclaré. Distinguez clairement l'information du consommateur de la garantie de maîtrise du risque de contact croisé.



FormaV - document d'entraînement non officiel

## PARTIE 2 : Organisation de la production et maîtrise des risques (5 points)

***Analyser un danger et appliquer les mesures prévues au plan de maîtrise sanitaire de l'atelier***

Le buffet comprend une salade composée réfrigérée. Le DT 2 fournit les consignes de maîtrise définies dans le plan de maîtrise sanitaire de l'atelier pour cette production. Appliquez ces consignes aux situations décrites dans les questions.

**Relevés et situations de production**

| Étape | Constat |
|---|---|
| Réception des dés de jambon | Température à cœur : 5 °C |
| Conservation avant assemblage | Température de l'enceinte : 3 °C |
| Préparation sur le plan de travail | Durée cumulée hors enceinte : 22 min |
| Conditionnement de la salade | Température de la préparation : 7 °C |

*Données relevées pendant la préparation de la commande.*

**2.1** (1 point) À partir du DT 2, relevez un danger biologique possible pour une préparation réfrigérée à base de jambon et indiquez une conséquence possible pour le consommateur.

**2.2** (1,5 point) Comparez chacun des quatre constats du tableau avec les consignes correspondantes du DT 2. Indiquez les étapes conformes et celles qui nécessitent une action corrective.

**2.3** (1,5 point) Pour chaque étape non conforme repérée en 2.2, proposez une action corrective immédiate et une mesure permettant d'éviter la répétition de l'écart. Inscrivez vos réponses dans le DR 1.

**2.4** (1 point) Expliquez pourquoi la maîtrise de la durée pendant laquelle la préparation reste hors enceinte réfrigérée contribue à limiter le risque microbiologique.

## PARTIE 3 : Hygiène, nettoyage et équipements (5 points)

***Prévenir les contaminations et utiliser les équipements conformément aux consignes***

Avant la préparation du buffet, un plan de travail et un trancheur sont utilisés successivement pour plusieurs fabrications. Le DT 2 précise les procédures de nettoyage-désinfection et les paramètres de fonctionnement applicables dans l'atelier.



FormaV - document d'entraînement non officiel

**Extrait des consignes d'entretien de l'atelier**

| Équipement | Fréquence | Produit et paramètres | Étape de fin |
|---|---|---|---|
| Plan de travail | Après chaque fabrication et en fin de poste | Détergent-désinfectant à 20 mL/L, temps de contact 5 min | Rinçage à l'eau potable si indiqué par l'étiquette, puis séchage à l'air |
| Trancheur | Après chaque utilisation | Démontage des éléments amovibles selon la notice, puis nettoyage-désinfection | Remontage après séchage et vérification de la protection |

*Les concentrations et durées ci-dessous sont celles de la procédure interne fournie au DT 2.*

**3.1** (1 point) Distinguez le nettoyage de la désinfection et indiquez l'objectif de chacune de ces opérations.

**3.2** (1,5 point) À partir du DT 2, ordonnez les principales étapes nécessaires à l'entretien du plan de travail entre deux fabrications. Inscrivez-les dans l'ordre dans le DR 1.

**3.3** (1 point) La solution de détergent-désinfectant est préparée à raison de 20 mL de produit par litre d'eau. Calculez le volume de produit nécessaire pour préparer 5 L de solution. Présentez le calcul avec l'unité.

**3.4** (1,5 point) Citez deux risques liés à une utilisation incorrecte du trancheur et indiquez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

## PARTIE 4 : Traçabilité, information et responsabilités professionnelles (5 points)

***Assurer la traçabilité et transmettre une information utile à la sécurité alimentaire***

La commande comporte une préparation réservée à la cliente allergique. Le responsable demande une identification sans ambiguïté, le maintien des conditions de conservation et l'enregistrement des contrôles effectués. Les informations utiles à cette démarche sont présentées dans le DT 1 et le DT 2.

**Éléments de traçabilité disponibles**

| Produit | Fournisseur | Lot | Date de réception |
|---|---|---|---|
| Dés de jambon cuits | Maison des Viandes, lot fournisseur identifié sur le bon | JH2406A | 18/06/2026 |
| Salade composée | Fabrication atelier | FC180626-2 | 18/06/2026 |

*Données inscrites sur les bons de livraison et la fiche de fabrication.*

**4.1** (1,5 point) Relevez deux informations permettant de retrouver l'origine du jambon utilisé et expliquez l'utilité de la traçabilité en cas d'alerte concernant un lot.



FormaV - document d'entraînement non officiel

**4.2** (1,5 point) Rédigez dans le DR 1 une transmission professionnelle concise destinée au responsable d'atelier. Elle doit signaler la demande liée à l'allergie, préciser les mesures de séparation à appliquer et demander la vérification de l'identification de la préparation.

**4.3** (1 point) Indiquez deux informations qui doivent être vérifiées avant la remise de la préparation à la cliente afin de limiter le risque de contact avec l'allergène déclaré.

**4.4** (1 point) Expliquez pourquoi il est nécessaire de transmettre au consommateur une information exacte sur les allergènes et de ne pas donner une garantie qui n'a pas été vérifiée par l'équipe.



FormaV - document d'entraînement non officiel

# DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

## DT 1 : FICHE DE COMMANDE, DEMANDE DE LA CLIENTE ET RECETTE

**Commande :** buffet froid de 40 portions, à servir le 18 juin 2026 à 12 h 30.

**Demande de la cliente :** Mme L., 36 ans, signale une allergie sévère à l'arachide diagnostiquée par un professionnel de santé. Elle indique qu'une trace ou un contact indirect peut déclencher une réaction. Elle ne signale aucune autre allergie ni restriction alimentaire. La cliente est autonome et aucune information médicale complémentaire n'est nécessaire à la préparation de la commande.

**Consigne de commande :** réserver une portion préparée avec des ingrédients dont les informations disponibles ne mentionnent pas l'arachide, éviter tout contact croisé, la conditionner séparément et l'identifier. En cas d'incertitude sur un ingrédient ou sur la maîtrise de la séparation, prévenir le responsable avant de confirmer la préparation au consommateur.

**Recette de la salade composée, pour une portion de 250 g :** pommes de terre cuites, 100 g ; dés de jambon cuit, 60 g ; haricots verts cuits, 50 g ; sauce à base d'huile et de moutarde, 40 g. La fiche fournisseur de la moutarde indique la présence de moutarde et ne mentionne pas l'arachide dans la liste des ingrédients. La fiche technique indique que le jambon apporte des protéines. Les valeurs nutritionnelles par portion sont fournies dans le tableau de la partie 1.

**Matériel réservé à la portion :** bac propre identifié, ustensiles propres et plan de travail nettoyé-désinfecté avant préparation. Le matériel ne doit pas avoir été en contact avec de l'arachide sans avoir suivi la procédure de nettoyage-désinfection de l'atelier.

**Récapitulatif de la commande et des exigences**

| Élément | Donnée ou exigence |
|---|---|
| Nombre de convives | 40 |
| Allergène signalé | Arachide |
| Risque à prévenir | Contact direct ou croisé avec l'arachide |
| Identification | Portion conditionnée séparément et clairement identifiée |

*Informations à prendre en compte pour organiser la fabrication.*

## DT 2 : EXTRAIT DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET CONSIGNES INTERNES DE L'ATELIER

**Principe général :** le plan de maîtrise sanitaire de l'atelier prévoit l'analyse des dangers, la surveillance des étapes de fabrication, la traçabilité et la mise en œuvre d'actions correctives. Les consignes ci-dessous sont les paramètres de travail applicables à la commande étudiée.

**Réception des produits réfrigérés :** mesurer et enregistrer la température selon la procédure de l'atelier. Pour les dés de jambon cuits de cette commande, le seuil de réception est de 4 °C au



FormaV - document d'entraînement non officiel

maximum. Si le seuil est dépassé, isoler le produit, prévenir le responsable et appliquer sa décision ; ne pas l'utiliser avant décision.

**Conservation :** maintenir les produits réfrigérés dans une enceinte à une température de 0 °C à 4 °C. Refermer l'enceinte après chaque prélèvement et enregistrer les anomalies.

**Préparation :** limiter à 20 minutes au maximum la durée cumulée hors enceinte réfrigérée pour les ingrédients et préparations sensibles de cette fabrication. Préparer en petites quantités et remettre rapidement les produits au froid. Pour la salade conditionnée, la température de la préparation doit être au plus de 4 °C avant rangement en enceinte.

**Risque allergène :** vérifier les informations disponibles sur les ingrédients ; nettoyer et désinfecter le plan de travail ; utiliser des ustensiles propres dédiés à la préparation ; préparer la portion à part ; la conditionner séparément et l'identifier. Si la composition d'un ingrédient ou la maîtrise du contact croisé ne peut pas être vérifiée, arrêter la préparation de cette portion et prévenir le responsable.

**Nettoyage-désinfection :** retirer les denrées et les déchets ; éliminer les souillures visibles ; appliquer le détergent-désinfectant à la concentration indiquée sur la procédure interne, soit 20 mL/L ; respecter un temps de contact de 5 minutes ; effectuer le rinçage à l'eau potable si l'étiquette du produit l'indique ; laisser sécher à l'air ou utiliser un matériel propre prévu à cet effet. Ne pas mélanger des produits chimiques.

**Trancheur :** arrêter et débrancher l'appareil avant nettoyage ; utiliser les protections contre les coupures prévues ; démonter uniquement les éléments amovibles conformément à la notice ; nettoyer et désinfecter après chaque utilisation ; remonter après séchage et vérifier la présence de la protection avant remise en service.

**Traçabilité :** enregistrer la désignation des produits, le fournisseur, le numéro de lot et la date de réception. Pour une fabrication, enregistrer le lot interne, la date de fabrication et les contrôles réalisés. Tout écart doit être signalé au responsable et accompagné de l'action corrective appliquée.

**Paramètres de contrôle applicables à la commande**

| Contrôle | Limite ou consigne | Action si écart |
|---|---|---|
| Réception des dés de jambon cuits | 4 °C au maximum | Isoler le produit et prévenir le responsable |
| Température de l'enceinte | De 0 °C à 4 °C | Signaler et enregistrer l'anomalie |
| Durée cumulée hors enceinte | 20 min au maximum | Remettre au froid, signaler et appliquer la décision du responsable |
| Température de la salade avant rangement | 4 °C au maximum | Ne pas ranger comme conforme ; prévenir le responsable |
| Temps de contact du détergent-désinfectant | 5 min | Reprendre la procédure selon les consignes du produit |

*Extrait des consignes internes communiquées pour cette production.*



FormaV - document d'entraînement non officiel

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DR 1** : Tableau d'actions correctives et transmission professionnelle **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les cases comportant « ... ». Pour la question 2.3, distinguer l'action immédiate de la mesure préventive. Pour la question 3.2, inscrire les étapes dans l'ordre. Pour la question 4.2, rédiger une transmission concise et factuelle.

**Suivi des écarts et actions correctives**

| Constat ou étape | Action immédiate | Mesure préventive ou étape suivante |
|---|---|---|
| Réception des dés de jambon à 5 °C | ..... | ..... |
| Préparation hors enceinte pendant 22 min | ..... | ..... |
| Salade conditionnée à 7 °C | ..... | ..... |
| Ordre des opérations pour le plan de travail | ..... | ..... |

*À compléter pour les questions 2.3 et 3.2.*

**Transmission au responsable d'atelier**

| Destinataire | Objet | Transmission |
|---|---|---|
| Responsable d'atelier | Commande buffet du 18/06/2026, portion réservée | ..... |

*À compléter pour la question 4.2.*

**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.