CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP Charcuterie-Traiteur

Technologie professionnelle

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

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

CAP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

EP2 : Organisation et sécurisation de la production

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-CT-EP2 • Durée : **50 minutes** • Coefficient : **7**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Réception des matières premières, traçabilité et information sur les allergènes** (3 questions) **Page 3**
2. **Adaptation de la fiche de fabrication, rendement et coût matière** (3 questions) **Page 5**
3. **Ordonnancement, chaîne du froid et traçabilité de la production** (3 questions) **Page 8**
4. **Prévention des risques, nettoyage-désinfection et gestion des déchets** (2 questions) **Page 11**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) **Page 12**

Sujet associé **(PDF) :** https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Technologie professionnelle/2026/CAP Charcutier - Technologie professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Réception des matières premières, traçabilité et information sur les allergènes

Au laboratoire d'une charcuterie-traiteur, il faut analyser la réception d'épaule et de foie de porc pour fabriquer une terrine de campagne. Les températures mesurées, les critères de réception, les informations de traçabilité et les allergènes de la recette permettent de justifier les décisions et l'information au client.

Question 1.1. Pour l'épaule et le foie, indiquez la décision à prendre à la réception et justifiez chaque décision à l'aide de la température mesurée et du critère interne correspondant. Précisez la conduite à tenir pour le produit non conforme.

Matière première	Température mesurée et critère	Décision
Épaule de porc	+3,2 °C, maximum +4 °C	Conforme : accepter
Foie de porc	+5,6 °C, maximum +3 °C	Non conforme : isoler et signaler

L’épaule respecte le critère de réception. Le foie le dépasse, même si son emballage est intact. Il faut l’identifier, le séparer des denrées conformes et le maintenir dans des conditions de conservation adaptées. Alerter le responsable avant toute décision d’utilisation ou de refus, et ne pas incorporer le foie sans son accord.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Épaule acceptée. Foie non conforme, identifié et isolé au froid adapté ; responsable alerté avant toute décision d’utilisation ou de refus.

Question 1.2. Citez deux informations de traçabilité à relever ou à conserver pour les matières premières réceptionnées, en vous appuyant sur le DT 1.

Parmi les informations de traçabilité à conserver, on peut relever l’identité du fournisseur indiquée sur le bon de livraison et les numéros de lot des matières premières. Pour cette livraison, noter le lot EP260512 pour l’épaule et le lot FO260512 pour le foie. Le bon de livraison fournit aussi les désignations, les quantités et les dates limites de consommation. Ces éléments permettent de retrouver l’origine des produits et de relier les denrées utilisées à leur réception.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Conserver l’identité du fournisseur et les lots : épaule EP260512, foie FO260512.

Question 1.3. Indiquez quels allergènes doivent être signalés au client pour cette terrine et proposez une manière adaptée de rendre cette information accessible au client.

Les allergènes à signaler sont l’œuf et le lait, ce dernier étant présent dans la crème selon la fiche de fabrication du DT 2. L’information doit être accessible au client avant la vente. La mention peut figurer sur une étiquette ou sur un affichage lisible placé près de la terrine. Les allergènes doivent être clairement identifiés dans l’information écrite, afin que le client puisse les repérer avant son achat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Signaler l’œuf et le lait, présent dans la crème, sur une étiquette ou un affichage lisible avant la vente.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Adaptation de la fiche de fabrication, rendement et coût matière

La commande porte sur 36 portions de terrine de campagne de 150 g nettes chacune, avec un rendement de fabrication retenu de 90 %. Il faut adapter une fiche de fabrication de 10 kg de mêlée crue, puis utiliser les prix unitaires fournis pour calculer le coût matière total et par portion.

Question 2.1. Calculez la masse nette totale commandée, puis la masse de mêlée crue nécessaire pour obtenir cette masse après cuisson. Présentez les formules utilisées et exprimez le rendement sous forme décimale.

La masse nette totale est le nombre de portions multiplié par la masse de chacune : 36 × 150 g = 5 400 g, soit 5,40 kg. Le rendement de 90 % s'écrit 0,90. Pour obtenir 5,40 kg après cuisson, on divise cette masse par le rendement : 5,40 ÷ 0,90 = 6,00 kg de mêlée crue. La masse crue est supérieure à la masse nette car une partie de la masse est perdue à la cuisson.

DR 1 complété : masses commandées

Résultats de la commande

Calcul demandé	Résultat
Masse nette totale	5,40 kg
Masse de mêlée crue nécessaire	6,00 kg
Coefficient de proportionnalité	.....
Coût matière par portion	.....

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Masse nette totale : 5,40 kg. Mêlée crue nécessaire : 6,00 kg.

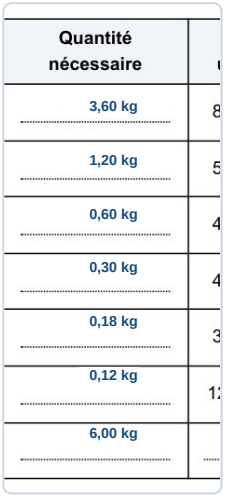
Question 2.2. Calculez le coefficient de proportionnalité à appliquer à la fiche de base, puis les quantités nécessaires de chaque ingrédient pour la commande. Complétez le DR 1 et indiquez les calculs ou unités nécessaires.

La fiche de base correspond à 10,00 kg de mêlée crue. Le coefficient à appliquer est donc 6,00 ÷ 10,00 = 0,60. Pour chaque ingrédient, on multiplie la quantité de base par 0,60. La somme des quantités adaptées est bien de 6,00 kg, soit la masse crue nécessaire à la commande.

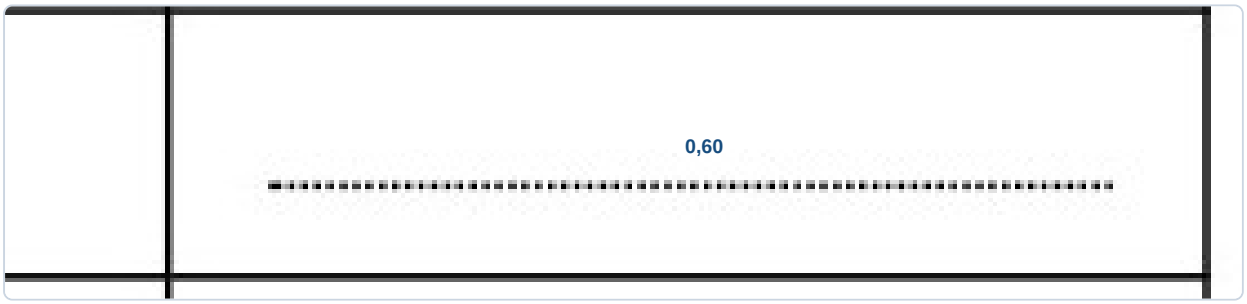
FormaV - document d'entraînement non officiel

Ingrédient	Calcul	Quantité nécessaire
Épaule de porc	6,00 × 0,60	3,60 kg
Foie de porc	2,00 × 0,60	1,20 kg
Gras de porc	1,00 × 0,60	0,60 kg
Œufs	0,50 × 0,60	0,30 kg
Crème	0,30 × 0,60	0,18 kg
Assaisonnement	0,20 × 0,60	0,12 kg

DR 1 complété : quantités adaptées



DR 1 complété : coefficient



✓ RÉPONSE À RETENIR

Coefficient : 0,60. Quantités : épaule 3,60 kg, foie 1,20 kg, gras 0,60 kg, œufs 0,30 kg, crème 0,18 kg, assaisonnement 0,12 kg.

Question 2.3. À partir des quantités calculées et des prix du DT 2, calculez le coût matière total de la recette et le coût matière par portion. Présentez les étapes et arrondissez le coût par portion au centime d'euro.

Le coût de chaque ingrédient se calcule en multipliant la quantité adaptée par son prix unitaire. Les coûts sont arrondis au centime pour être reportés en euros : épaule 30,60 €, foie 6,00 €, gras 2,52 €, œufs 1,44 €, crème 0,65 € et assaisonnement 1,44 €. Le total exact avant arrondi est 42,648 €, soit 42,65 €. Le coût par portion est

obtenu en divisant le total exact par 36, puis en arrondissant au centime.

DR 1 complété : coûts matière

Coût de la quantité nécessaire
30,60 €
6,00 €
2,52 €
1,44 €
0,65 €
1,44 €
42,65 €

DR 1 complété : coût par portion

1,18 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 42,65 €. Coût matière par portion : 1,18 €.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Ordonnancement, chaîne du froid et traçabilité de la production

La fabrication doit suivre le flux fonctionnel du laboratoire, de la réception au conditionnement, en limitant les contaminations croisées et le temps passé hors du froid. Les zones, le protocole de cuisson et de refroidissement, la température de conservation et les informations de suivi du lot sont précisés dans les documents techniques.

Question 3.1. Proposez un ordre logique des opérations, depuis le contrôle des matières premières jusqu'au rangement du produit fini. Pour chaque étape, indiquez la zone ou l'équipement correspondant sur le plan du DT 1.

Suivre le flux du laboratoire : réception et contrôle en zone 1, stockage des matières premières conformes en chambre froide positive, zone 4, préparation de la mêlée en zone 2, cuisson en zone 3, refroidissement rapide en zone 5, puis conditionnement et étiquetage en zone 6. Après conditionnement, ranger le produit fini dans un emplacement identifié de la chambre froide positive, à +3 °C maximum. Garder le foie non conforme isolé et attendre la décision du responsable.

DR 2 complété : ordre et zones

1	Zone 1
2	Zone 4
3	Zone 2
4	Zone 3
5	Zone 5
6	Zones 6 puis 4

✓ RÉPONSE À RETENIR

Zones dans l'ordre : 1 réception, 4 stockage, 2 préparation, 3 cuisson, 5 refroidissement, 6 conditionnement, puis 4 stockage du produit fini.

Question 3.2. Indiquez les mesures à prendre pour maintenir la chaîne du froid pendant la réception, la préparation et le stockage des matières premières. Précisez comment isoler et identifier le foie dont la température dépasse le critère fourni.

À la réception, contrôler rapidement les températures, l'état des emballages et les lots, puis placer sans délai les matières conformes au froid positif. Pendant la préparation, ne sortir que les quantités nécessaires, limiter le temps hors du froid et protéger les denrées des contaminations.

- Le foie à +5,6 °C dépasse le critère de +3 °C : l'identifier clairement et le séparer des denrées conformes.
- Le maintenir dans des conditions de conservation adaptées et alerter le responsable avant toute décision d'utilisation ou de refus.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

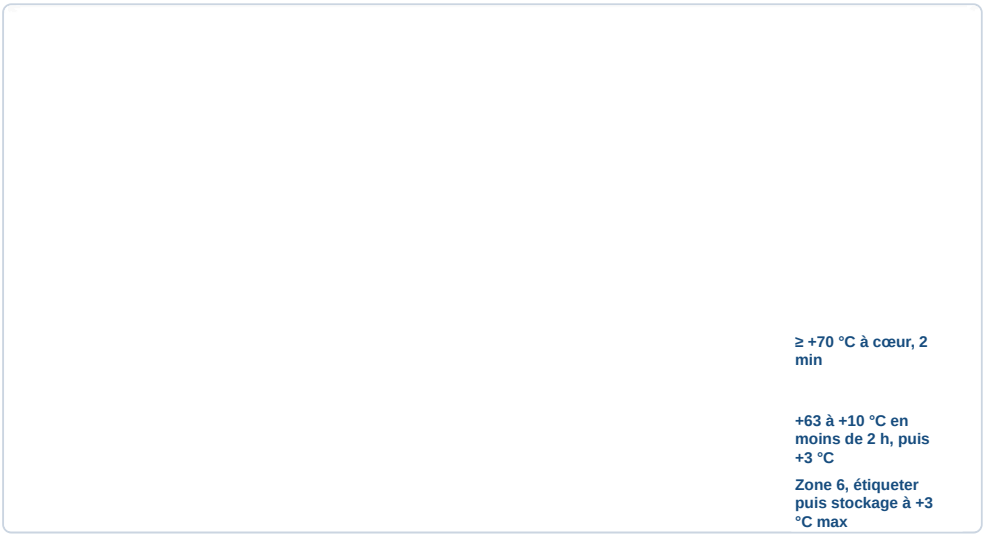
Mettre les denrées conformes au froid sans délai. Isoler et identifier le foie non conforme, le conserver à part et alerter le responsable.

Question 3.3. Complétez le DR 2 avec les étapes de refroidissement, de conditionnement et de traçabilité du produit fini. À l'oral, expliquez comment votre organisation limite les risques de contamination croisée et assure le suivi du lot.

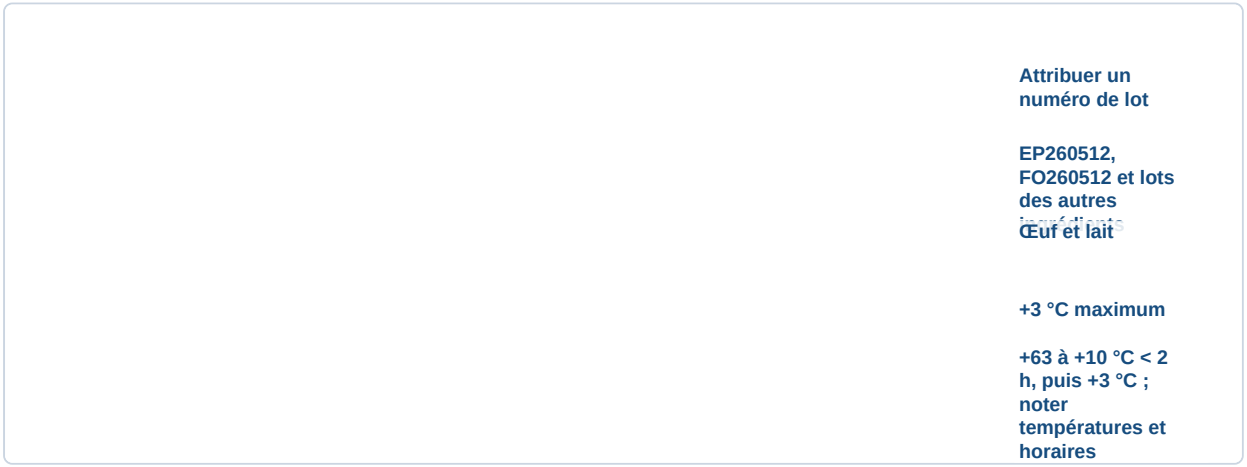
Après cuisson, refroidir en zone 5 de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis poursuivre jusqu'à +3 °C. Enregistrer les températures et les horaires de contrôle. Conditionner et étiqueter en zone 6, dans un espace propre, en séparant ces opérations de la préparation des matières premières. Ranger ensuite le produit à +3 °C maximum, dans un emplacement identifié de la chambre froide positive.

Relier le lot de fabrication aux lots des matières premières effectivement utilisés. Renseigner aussi les allergènes à signaler au client : œuf et lait.

DR 2 complété : contrôles de production



DR 2 complété : traçabilité du lot



FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Refroidir selon le protocole, tracer les contrôles et les lots, signaler œuf et lait, puis conserver à +3 °C maximum.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Prévention des risques, nettoyage-désinfection et gestion des déchets

Les situations à sécuriser concernent l'utilisation du hachoir, un sol humide près du poste de lavage et des déchets de parage laissés sur le plan de travail. Le DT 3 précise les mesures de prévention, les étapes de nettoyage-désinfection et les consignes de tri et d'évacuation des déchets.

Question 4.1. Pour le hachoir et le sol humide, indiquez une mesure de prévention adaptée à chaque situation. Pour le hachoir, distinguez la prévention du risque mécanique de la maîtrise du risque de contamination.

Traiter séparément les risques du hachoir et du sol humide, conformément au DT 3 :

- **Risque mécanique :** vérifier que les protections sont en place, utiliser le poussoir sans introduire la main dans la trémie et mettre le hachoir hors tension avant son démontage.
- **Risque de contamination :** utiliser un matériel propre, séparer les opérations et appliquer le nettoyage-désinfection prévu au plan.
- **Sol humide :** signaler ou baliser la zone, la nettoyer rapidement et garder les circulations dégagées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hachoir protégé, utilisé avec le poussoir et nettoyé-désinfecté ; sol humide signalé, traité rapidement et circulation maintenue dégagée.

Question 4.2. Décrivez les principales étapes du nettoyage-désinfection du plan de travail après la préparation de la mêlée. Indiquez également comment les déchets de parage sont triés et évacués selon les consignes de l'établissement.

Après la préparation de la mêlée, nettoyer puis désinfecter le plan de travail selon le plan de nettoyage et la notice du produit :

1. Débarrasser les souillures et retirer les déchets.
2. Appliquer le produit prévu en respectant le dosage et le temps de contact.
3. Rincer si la notice l’exige, puis laisser sécher ou essuyer avec le matériel prévu.

Ne jamais mélanger les produits d’entretien. Mettre les déchets de parage dans le contenant identifié, puis les évacuer selon la procédure du laboratoire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Plan débarrassé, nettoyé et désinfecté selon la notice ; déchets de parage triés dans le contenant identifié et évacués selon la procédure interne.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve EP2 du CAP Charcuterie-traiteur, Édition 2026, porte le code FV-ENT-CT-EP2 elle dure 50 minutes et a le coefficient 7. Elle étudie la fabrication d'une terrine de campagne destinée à 36 portions. Les compétences évaluées couvrent réception, traçabilité, calculs de fabrication et coût, ordonnancement, chaîne du froid, allergènes, hygiène et prévention, avec préparation écrite puis oral.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Masse nette commandée = nombre de portions × masse nette par portion.
- Masse crue nécessaire = masse nette totale ÷ rendement exprimé sous forme décimale.
- Coefficient d'adaptation = masse crue nécessaire ÷ masse de la recette de base.
- Le protocole prévoit une cuisson à cœur d'au moins +70 °C pendant 2 minutes, puis un refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures et jusqu'à +3 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer séparément la température mesurée de chaque viande à son critère interne et justifier la décision.
- En cas d'écart à réception, identifier et séparer le produit, le conserver dans des conditions adaptées et alerter le responsable.
- Indiquer formules et unités, calculer le coût de chaque quantité, puis le coût total et le coût par portion.
- Respecter le flux des zones, séparer les opérations sur matières premières et produits cuits, et tracer les lots et contrôles.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la quantité de mêlée crue nécessaire avec un rendement de 90 % ?

Convertissez 90 % en 0,90. La commande représente 36 × 150 g, soit 5,40 kg nets; divisez cette masse par 0,90 pour obtenir la masse crue nécessaire. Affichez les unités et les formules.

Q : Que faire si une matière première dépasse sa température de réception autorisée ?

Identifiez le foie, séparez-le des denrées conformes, maintenez-le dans des conditions de conservation adaptées et alertez le responsable. Le sujet réserve à celui-ci la décision d'utilisation ou de refus; ne l'incorporez pas avant décision.

Q : Comment se répartissent les 50 minutes de l'épreuve ?

Les 50 minutes comprennent 30 minutes de préparation écrite et 20 minutes d'oral. L'oral se répartit en 5 minutes de présentation argumentée puis 15 minutes d'échange avec la commission.

Q : Quels paramètres du protocole de cuisson et de refroidissement faut-il retenir ?

Le protocole demande une température à cœur d'au moins +70 °C pendant 2 minutes, puis un refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures et jusqu'à +3 °C. Conservez ensuite à +3 °C au maximum.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Technologie professionnelle/2026/CAP Charcutier - Technologie professionnelle - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAP Charcutier : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.