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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

CAP CHARCUTIER • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

# EP2 : Organisation et sécurisation de la production

**Session 2026** • Code sujet : **26-CAP-CT-EP2** • Durée : **2 heures** • Coefficient : **7**

## Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement


1. **Préparer et organiser la production de 24 parts de quiche** (3 questions) — **Page 3**
2. **Sécuriser la production et maîtriser les risques** (3 questions) — **Page 5**
3. **Assurer la conformité de la commande et transmettre les informations** (3 questions) — **Page 7**
4. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 9**


**Sujet officiel (PDF) :** https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social/2026/CAP Charcutier - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

## 1. Préparer et organiser la production de 24 parts de quiche

Dans une charcuterie-traiteur, l'équipe doit préparer 24 parts de quiche à remettre au client le jour même. La commande et la recette de référence pour 10 parts servent à calculer les besoins et à planifier les opérations jusqu'au conditionnement.

**Question 1.1. À partir du DT 1, relevez la quantité commandée, l'heure de remise au client et les deux exigences particulières de la commande.**

Le DT 1 précise le volume de la commande et son heure de remise le jour même. Il indique aussi deux exigences à respecter avant la remise : conditionner les quiches et joindre une information écrite sur les allergènes. Ces éléments doivent être préparés pour que la commande soit conforme à la demande du client.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> 24 parts, à remettre à 12 h 30 le jour même, conditionnées et accompagnées d'une information écrite sur les allergènes.

**Question 1.2. Calculez les quantités de pâte, de garniture, d'œufs et de fromage nécessaires pour 24 parts à partir de la recette prévue pour 10 parts. Présentez le coefficient multiplicateur utilisé et les résultats en kilogrammes, en utilisant le calcul : coefficient multiplicateur = 24 / 10.**

Le coefficient multiplicateur est le rapport entre la quantité commandée et la recette de référence : 24 ÷ 10 = 2,4. Chaque quantité de la recette est donc multipliée par 2,4 : pâte, 0,80 × 2,4 = 1,92 kg ; garniture, 1,20 × 2,4 = 2,88 kg ; œufs, 0,50 × 2,4 = 1,20 kg ; fromage, 0,30 × 2,4 = 0,72 kg.

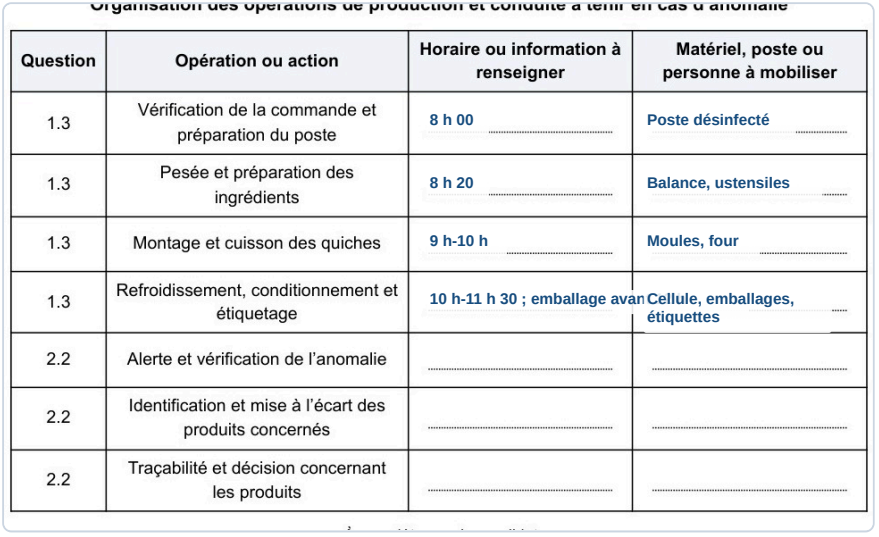
> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Coefficient : 2,4. Pâte : 1,92 kg ; garniture : 2,88 kg ; œufs : 1,20 kg ; fromage : 0,72 kg.

**Question 1.3. Complétez le tableau du DR 1 en proposant un ordre logique pour les principales opérations de production. Pour chaque opération, indiquez un matériel ou un poste adapté et une heure de réalisation compatible avec la remise à 12 h 30, en prévoyant le refroidissement et le conditionnement de la quiche avant sa remise au client.**

Ce planning indicatif respecte l'ordre des opérations et la remise à 12 h 30. La cuisson est prévue selon la fiche de fabrication de l'établissement. Le refroidissement doit permettre de passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures ; le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés ensuite, avant le stockage au froid et la remise au client.

| Opération | Horaire proposé | Matériel ou poste |
|---|---|---|
| Vérification de la commande et préparation du poste | 8 h 00 | Poste propre et désinfecté |
| Pesée et préparation des ingrédients | 8 h 20 | Balance, récipients et ustensiles |
| Montage et cuisson des quiches | 9 h 00 à 10 h 00 | Plans de travail, moules et four |
| Refroidissement, conditionnement et étiquetage | 10 h 00 à 11 h 30 : refroidissement ; 11 h 30 à 12 h 00 : conditionnement et étiquetage | Équipement de refroidissement, emballages et étiquettes |

**DR 1 complété : organisation de la production**



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 | 8 h 00 | Poste désinfecté |
| 1.3 | Pesée et préparation des ingrédients | 8 h 20 | Balance, ustensiles |
| 1.3 | Montage et cuisson des quiches | 9 h-10 h | Moules, four |
| 1.3 | Refroidissement, conditionnement et étiquetage | 10 h-11 h 30 ; emballage avan | Cellule, emballages, étiquettes |
| 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 | | |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Préparation à 8 h 00 ; pesée à 8 h 20 ; montage et cuisson de 9 h à 10 h ; refroidissement jusqu'à 11 h 30, puis conditionnement et étiquetage avant 12 h. Remise à 12 h 30.

## 2. Sécuriser la production et maîtriser les risques

Le candidat examine les procédures internes de maîtrise de l'hygiène, notamment les températures de conservation et de refroidissement ainsi que la prévention des contaminations. Il doit repérer les risques, proposer les actions adaptées à une anomalie de chambre froide et expliquer les exigences de refroidissement après cuisson.

**Question 2.1. À partir des informations du DT 2, relevez deux écarts ou risques possibles et indiquez, pour chacun, le risque associé pour la production ou pour le client.**

Le DT 2 précise les limites et les pratiques à respecter. Voici deux risques possibles, et non des écarts constatés dans le dossier :

| Écart ou risque possible | Risque associé |
|---|---|
| Chambre froide au-dessus de 4 °C | Conservation insuffisante et développement microbien dans les produits stockés. |
| Quiche cuite laissée refroidir à température ambiante | Multiplication des micro-organismes et risque pour la santé du client. |

Les contaminations croisées entre matières premières, produits cuits et allergènes sont également à prévenir : elles peuvent compromettre la sécurité sanitaire ou rendre l'information sur les allergènes inexacte.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Risques possibles : conservation au-dessus de 4 °C et refroidissement trop lent, favorisant le développement microbien.

**Question 2.2. À 8 h 10, la chambre froide positive affiche 6 °C alors que le seuil interne est de 4 °C au maximum. Décrivez les actions immédiates à effectuer concernant les produits stockés, l'équipement, la traçabilité et l'information du responsable, puis complétez les éléments correspondants du DR 1.**

À 8 h 10, la mesure de 6 °C dépasse le maximum interne de 4 °C. Alerter immédiatement le responsable, vérifier et noter la température, puis contrôler le fonctionnement de l'équipement et signaler toute anomalie.

1. Identifier les produits concernés et les isoler dans une enceinte adaptée si nécessaire.
2. Ne pas les utiliser ni les éliminer avant l'évaluation et la décision du responsable.
3. Consigner l'anomalie, l'heure, la température et les actions effectuées, puis transmettre ces éléments au responsable.

**DR 1 complété : conduite à tenir en cas d'anomalie**

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 | 8 h 10 : 6 °C<br>Alerter responsable | Vérifier et noter |
| 2.2 | Identification et mise à l'écart des produits concernés | Identifier les produits<br>Isoler si nécessaire | Contrôler<br>Enceinte adaptée |
| 2.2 | Traçabilité et décision concernant les produits | Tracer heure, température et actions réalisées | Attendre la décision<br>Ne pas utiliser ni jeter |

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Alerter le responsable, vérifier et noter 6 °C à 8 h 10, isoler les produits si nécessaire, tracer l'anomalie et attendre la décision du responsable.

**Question 2.3. Indiquez les deux seuils de température et la durée maximale prévus au DT 2 pour le refroidissement rapide de la quiche après cuisson, puis précisez pourquoi cette étape doit être respectée.**

La quiche doit passer de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures. Après refroidissement, elle doit être protégée des contaminations et conservée dans une enceinte réfrigérée adaptée.

Cette étape rapide limite le temps passé à une température favorable à la multiplication des micro-organismes. Un refroidissement sur le plan de travail à température ambiante ne respecte donc pas le protocole et peut mettre en danger le client.

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Refroidir de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis protéger la quiche et la conserver au froid.

## 3. Assurer la conformité de la commande et transmettre les informations

Avant la remise de la commande, le candidat vérifie les informations destinées au client et consigne les éléments nécessaires à la traçabilité. La composition de la recette et les procédures internes servent à traiter les allergènes, les données de fabrication et les consignes de refroidissement.

**Question 3.1. À partir de la composition de la recette du DT 1, indiquez les allergènes à signaler au client parmi les ingrédients présents. Expliquez pourquoi il faut séparer les ustensiles et les surfaces si une demande d'éviction d'un allergène est formulée.**

La recette contient trois allergènes à signaler par écrit avant la remise : le blé, présent dans la pâte, le lait, présent dans le fromage et la crème, et les œufs. Le blé est une céréale contenant du gluten. Si le client demande l'éviction d'un allergène, il faut utiliser des ustensiles et des surfaces séparés, propres et désinfectés. Cela limite les contaminations croisées par des traces et réduit le risque de réaction allergique chez le client.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Signaler le blé (gluten), le lait (fromage et crème) et les œufs. Prévenir tout contact croisé avec du matériel séparé.

**Question 3.2. Indiquez quatre informations à consigner sur la fiche de traçabilité de la commande afin de pouvoir retrouver les matières premières utilisées et les opérations réalisées.**

La fiche doit permettre de retrouver les matières premières et les opérations réalisées. Consigner ces quatre rubriques :

- matières premières utilisées et numéros de lot ;
- date de fabrication ;
- lot de production ;
- contrôles effectués et nom de la personne ayant réalisé l'opération.

Ces éléments permettent d'identifier les produits et de retracer la fabrication en cas d'anomalie.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Matières premières et lots ; date de fabrication ; lot de production ; contrôles réalisés et nom de l'opérateur.

**Question 3.3. 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.**

Le protocole interdit de laisser une préparation cuite refroidir à température ambiante sur un plan de travail. Il impose un refroidissement rapide de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, afin de limiter le développement microbien.

Après refroidissement, la quiche doit être protégée des contaminations et conservée dans une enceinte réfrigérée adaptée. Consigne à transmettre : « Refroidis rapidement les quiches, puis protège-les et place-les au froid avant le conditionnement. »

**✓ RÉPONSE À RETENIR**

Refroidir de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis protéger et conserver au froid.

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

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve EP2 du CAP Charcuterie-traiteur, session 2026, porte le code 26-CAP-CT-EP2 et dure 2 heures, coefficient 7. À partir d'une commande de 24 parts de quiche, le candidat adapte une recette, organise la production, applique les consignes d'hygiène et de refroidissement, identifie les allergènes et renseigne les éléments de traçabilité.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Adapter une recette par proportionnalité : coefficient multiplicateur = quantité demandée / quantité de la recette de référence.
- La chambre froide positive doit être maintenue à 4 °C au maximum ; tout dépassement déclenche une alerte et une évaluation des produits concernés.
- Refroidir une préparation cuite de 63 °C à 10 °C en moins de 2 heures, puis la protéger et la conserver au froid.
- La traçabilité identifie les matières premières, la date de fabrication, le lot, les contrôles et la personne ayant réalisé l'opération.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter le coefficient de proportionnalité et exprimer clairement chaque quantité calculée en kilogrammes.
- Organiser des horaires cohérents avec la remise prévue, en intégrant cuisson, refroidissement, conditionnement et étiquetage.
- En cas de dépassement de température, alerter, vérifier et noter la mesure, identifier les produits et tracer les actions sans décider seul de leur utilisation ou élimination.
- Signaler les allergènes d'après la composition réelle des ingrédients et prévenir les contaminations croisées par des ustensiles et surfaces propres et séparés.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment adapter les quantités d'une recette à un nombre différent de parts ?**

Divisez le nombre de parts demandé par le nombre de parts de la recette de référence. Multipliez ensuite chaque quantité d'ingrédient par ce coefficient, puis vérifiez les unités et exprimez les résultats dans l'unité demandée.

**Q : Que faire si la chambre froide dépasse le seuil de température prévu ?**

Prévenez immédiatement le responsable, vérifiez et notez la température, identifiez les produits concernés et isolez-les si nécessaire. Consignez l'heure et les actions menées ; n'utilisez ni ne jetez les produits avant l'évaluation et la décision du responsable.

**Q : Comment organiser son temps pour rendre la commande à l'heure ?**

Planifiez les opérations dans leur ordre logique en remontant depuis l'heure de remise au client. Réservez assez de temps à la cuisson, au refroidissement rapide, au conditionnement et à l'étiquetage ; indiquez des horaires compatibles dans le document réponse.

**Q : Quels éléments de traçabilité et d'hygiène faut-il particulièrement vérifier ?**

Consignez les matières premières utilisées, la date de fabrication, le lot, les contrôles réalisés et la personne ayant effectué l'opération. Vérifiez également l'information écrite sur les allergènes et l'absence de contamination croisée.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social/2026/CAP Charcutier - Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

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

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.