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

CAP Charcutier-Traiteur - EP1

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-CHARC-EP1** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **12**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et des exigences professionnelles** (3 questions) — **Page 3**
2. **Étude technologique et calculs de fabrication** (3 questions) — **Page 5**
3. **Préparation et réalisation de la fabrication** (3 questions) — **Page 8**
4. **Prévention, sécurité et remise en état** (2 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

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

1. Analyse de la commande et des exigences professionnelles

Dans le laboratoire de la charcuterie-traiteur Le Relais des Halles, la commande porte sur 24 portions de terrine de campagne cuite de 150 g nets, à conserver entre 0 °C et +3 °C. Les documents techniques précisent les ressources disponibles ainsi que les consignes de maîtrise sanitaire et de traçabilité à appliquer.

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

Deux dangers à maîtriser sont la contamination des denrées et la survie de micro-organismes pathogènes après cuisson insuffisante. Les mesures doivent correspondre à l'étape où le risque apparaît.

- **Mélange et montage :** une contamination croisée peut provenir des mains ou du matériel. Utiliser des équipements propres, respecter l'hygiène et maintenir les viandes réfrigérées.
- **Cuisson :** contrôler à la sonde une température à cœur d'au moins 70 °C pendant 2 minutes, selon la consigne interne.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Prévenir les contaminations pendant la préparation et vérifier une cuisson à cœur d'au moins 70 °C pendant 2 minutes.

Question 1.2. À la réception des viandes réfrigérées, indiquer trois contrôles à effectuer avant leur acceptation. Pour chaque contrôle, préciser l'information ou le résultat attendu permettant de décider de leur conformité.

Contrôle à la réception	Résultat attendu pour accepter
Température	Viandes entre 0 °C et +4 °C, mesure fiable
Identification et documents	Dénomination, fournisseur et numéro de lot lisibles et concordants
État des viandes et emballages	Emballages intacts, absence d'altération visible ou d'odeur anormale

Effectuer ces vérifications avant l'acceptation et relever la température, le fournisseur, la dénomination et le lot sur la fiche de suivi. Refuser ou mettre à l'écart toute viande hors limite, abîmée ou non identifiable, puis prévenir le responsable pour décision.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accepter les viandes identifiées et en bon état, avec une température à réception comprise entre 0 °C et +4 °C.

Question 1.3. Indiquer les informations de traçabilité à conserver pour relier le lot de terrine fabriqué aux matières premières utilisées et à la commande du client.

La fiche de fabrication doit relier les matières premières au lot de terrine, puis ce lot à la commande du client. Consigner les informations au moment de la production et reporter les éléments requis sur le conditionnement.

1. Fiche de fabrication : dénomination, date, numéro de lot fabriqué, opérateur, lots des matières premières, températures et contrôles.
2. Lien avec la commande : référence de commande, produit et quantité demandée ; associer ces données au numéro de lot fabriqué.
3. Conditionnement : dénomination de vente, date, conditions de conservation, numéro de lot et identification de l'établissement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Relier la référence de commande au lot fabriqué et conserver la date, l'opérateur, les lots des matières premières et les contrôles.

2. Étude technologique et calculs de fabrication

La recette de référence est donnée pour 5,000 kg de mêlée crue et son rendement de cuisson est de 92 %. À partir de la commande, des quantités de référence et des prix d'achat HT, il faut adapter la formule et calculer le coût matière total et par portion.

Question 2.1. Calculer 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 %. Présenter les calculs avec leurs unités et donner les résultats au gramme près.

La masse cuite demandée est le nombre de portions multiplié par leur poids net : 24 × 150 g = 3 600 g. Le rendement de 92 % signifie que la masse cuite représente 0,92 fois la mêlée crue. On calcule donc la masse crue en divisant la masse cuite demandée par 0,92 : 3 600 g ÷ 0,92 = 3 913,043 g, soit 3 913 g au gramme près.

Masses calculées inscrites dans le DR 1

Calcul préalable des masses

Donnée à calculer	Opération et résultat
Masse nette totale de terrine cuite pour 24 portions	3 600 g
Masse de mêlée crue nécessaire avec un rendement de 92 %	3 913 g
Coefficient de mise à l'échelle k	

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

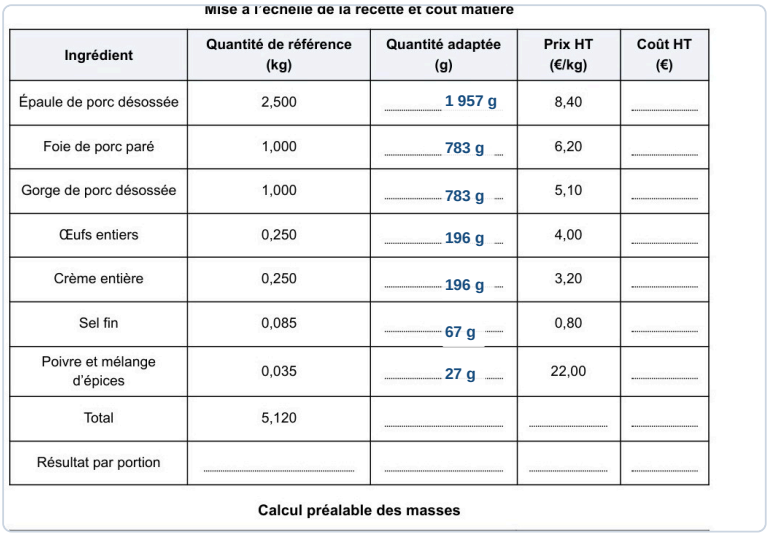
Masse cuite : 3 600 g. Mêlée crue nécessaire : 3 913 g.

Question 2.2. Déterminer le coefficient de mise à l'échelle k, puis calculer au gramme près les quantités de chaque ingrédient nécessaires à la commande. Compléter le DR 1 et détailler les opérations avec leurs unités.

Le coefficient se calcule sur la mêlée crue nécessaire et les 5 000 g de référence : 3 913,043 ÷ 5 000 = 0,782609. Chaque quantité de référence est multipliée par ce coefficient, puis arrondie au gramme. Attention : la recette indique une base de 5,000 kg, mais ses ingrédients totalisent 5,120 kg. En appliquant la formule fournie, les quantités adaptées totalisent théoriquement 4 007 g, et non 3 913 g. La somme des quantités arrondies individuellement est 4 009 g.

Ingrédient	Quantité adaptée
Épaule de porc désossée	1 957 g
Foie de porc paré	783 g
Gorge de porc désossée	783 g
Œufs entiers	196 g
Crème entière	196 g
Sel fin	67 g
Poivre et mélange d'épices	27 g
Total théorique adapté	4 007 g

Quantités adaptées inscrites dans le DR 1



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	1 957 g	8,40	
Foie de porc paré	1,000	783 g	6,20	
Gorge de porc désossée	1,000	783 g	5,10	
Œufs entiers	0,250	196 g	4,00	
Crème entière	0,250	196 g	3,20	
Sel fin	0,085	67 g	0,80	
Poivre et mélange d'épices	0,035	27 g	22,00	
Total	5,120			
Résultat par portion				

Calcul préalable des masses

✓ RÉPONSE À RETENIR

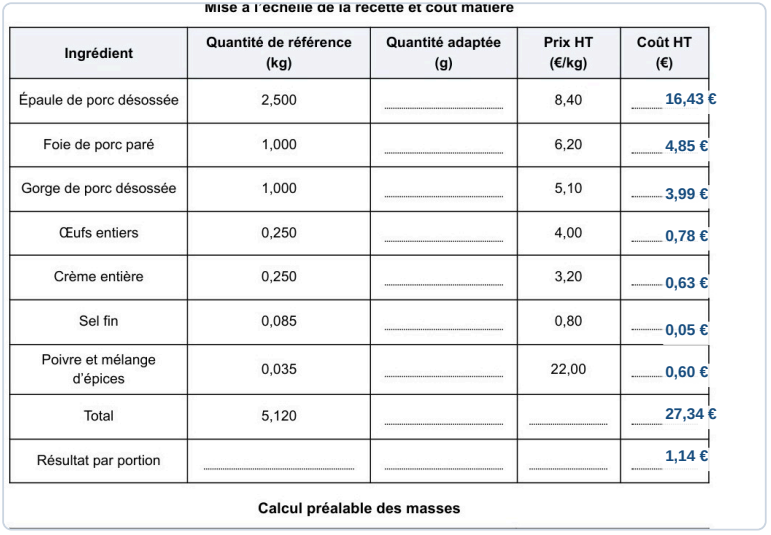
k = 0,782609. Quantités : épaule 1 957 g, foie 783 g, gorge 783 g, œufs 196 g, crème 196 g, sel 67 g, épices 27 g.

Question 2.3. Calculer le coût matière total de la fabrication à partir des quantités adaptées et des prix du tableau. Présenter le détail des coûts par ingrédient et le coût matière par portion, en arrondissant les montants au centime d'euro.

Pour chaque ingrédient, on multiplie sa quantité adaptée théorique en kilogrammes par son prix HT au kilogramme. Selon le DT 3, les coûts sont calculés avant arrondi, puis le total est arrondi au centime. Le coût par portion se calcule en divisant ce total exact par les 24 portions. Les coûts affichés ci-dessous sont arrondis séparément : leur somme peut différer d'un centime du total exact arrondi.

Ingrédient	Coût HT
Épaule de porc désossée	16,43 €
Foie de porc paré	4,85 €
Gorge de porc désossée	3,99 €
Œufs entiers	0,78 €
Crème entière	0,63 €
Sel fin	0,05 €
Poivre et mélange d'épices	0,60 €
Total HT	27,34 €
Par portion	1,14 €

Coûts HT inscrits dans le DR 1



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	..... 16,43 €
Foie de porc paré	1,000	.....	6,20	..... 4,85 €
Gorge de porc désossée	1,000	.....	5,10	..... 3,99 €
Œufs entiers	0,250	.....	4,00	..... 0,78 €
Crème entière	0,250	.....	3,20	..... 0,63 €
Sel fin	0,085	.....	0,80	..... 0,05 €
Poivre et mélange d'épices	0,035	.....	22,00	..... 0,60 €
Total	5,120	.....	.....	..... 27,34 €
Résultat par portion	.....	.....	.....	..... 1,14 €

Calcul préalable des masses

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coût matière total : 27,34 € HT. Coût par portion : 1,14 € HT.

3. Préparation et réalisation de la fabrication

Le candidat prépare et réalise une terrine de campagne en respectant la recette adaptée, l'ordre des opérations et les consignes internes de fabrication. Il contrôle la cuisson, le refroidissement et le stockage, renseigne la fiche de suivi, puis conditionne et identifie le produit.

Question 3.1. Avant la fabrication, choisir les matériels nécessaires parmi ceux du DT 1, organiser leur implantation selon l'ordre des opérations et indiquer les vérifications d'hygiène à effectuer avant leur utilisation.

Implanter le poste dans l'ordre de fabrication, avec des bacs distincts pour séparer les denrées et éviter les contaminations croisées. Avant utilisation, vérifier que les équipements sont propres, en bon état et fonctionnels.

1. Balance remise à zéro et bacs propres pour peser les ingrédients.
2. Hachoir monté conformément aux consignes, avec son poussoir disponible.
3. Mélangeur ou bac alimentaire, puis moule métallique propre et intact.
4. Four et sonde propre et désinfectée, puis cellule propre, non surchargée, et matériel de conditionnement.

Se laver les mains et nettoyer les surfaces de travail avant la fabrication.

DR 2 : contrôle du matériel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Poste organisé de la pesée au conditionnement ; équipements propres, intacts et fonctionnels, balance remise à zéro, sonde désinfectée.

Question 3.2. Réaliser 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.

Contrôler et identifier les matières premières, puis peser les quantités adaptées du DR 1. Garder les viandes et les autres denrées réfrigérées et travailler rapidement.

1.
2. Mélanger viandes, œufs, crème et assaisonnement jusqu'à homogénéité.

3. Dresser dans le moule métallique propre, sans dépasser le bord.
4. Cuire en contrôlant la température à cœur, refroidir en cellule, puis conditionner, identifier et stocker au froid.

Nettoyer le matériel et maintenir le poste propre au fil des opérations.

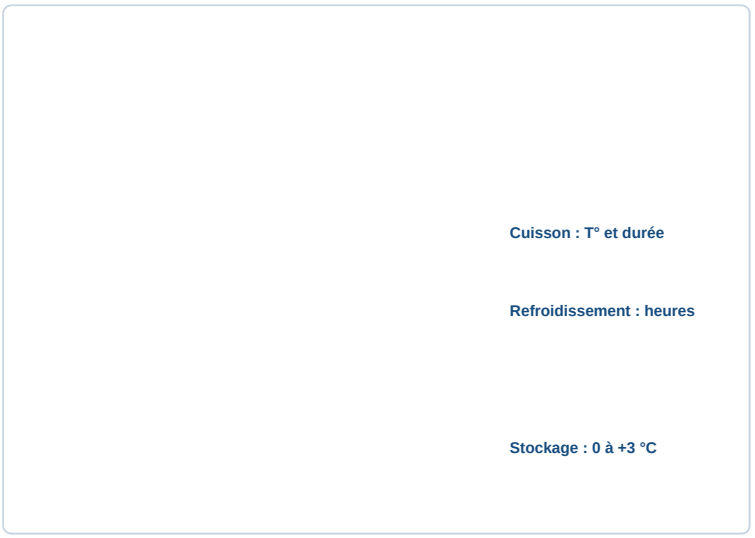
> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Suivre la formule du DR 1 et l'ordre opératoire ; mêlée homogène, moule non dépassé, denrées maintenues réfrigérées et poste propre.

Question 3.3. Contrôler la cuisson et le refroidissement selon les repères fournis, renseigner dans le DR 2 les mesures réellement observées, puis conditionner le produit refroidi. Indiquer sur le conditionnement la dénomination de vente, les conditions de conservation et les éléments de traçabilité demandés par le DT 2.

Mesurer et inscrire dans le DR 2 les valeurs et heures réellement relevées : ne pas estimer les mesures. Pour la cuisson, contrôler au moins 70 °C à cœur pendant 2 minutes. En refroidissement, relever l'heure et la température au passage à +63 °C, puis à +10 °C : la durée doit être inférieure à 2 heures. Vérifier que la chambre froide est entre 0 °C et +3 °C et signaler tout écart au responsable.

Après refroidissement, conditionner le produit avec la dénomination de vente « Terrine de campagne », la date de fabrication, les conditions de conservation, le numéro de lot et l'identification de l'établissement. Sur la fiche de fabrication, consigner aussi l'opérateur, les lots des matières premières, les températures et les contrôles.

DR 2 : repères à contrôler



> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Cuisson : au moins 70 °C à cœur pendant 2 min. Refroidissement : +63 °C à +10 °C en moins de 2 h. Stockage : 0 °C à +3 °C. Noter les mesures réelles.

4. Prévention, sécurité et remise en état

Les situations de travail concernent le parage au couteau, l'utilisation du hachoir, la sortie d'une terrine chaude du four et le nettoyage avec un détergent. Le candidat propose des mesures de prévention adaptées et décrit la remise en état sécurisée du poste après la fabrication.

Question 4.1. Pour deux situations du tableau, indiquer une mesure de prévention collective ou liée à l'organisation du poste, ainsi qu'un équipement de protection individuelle adapté.

Deux situations possibles, avec une mesure de prévention collective ou d'organisation et un EPI adapté :

Situation	Prévention collective ou organisationnelle	EPI
Parage au couteau sur une planche humide	Sécher le poste et stabiliser la planche sur un support antidérapant.	Gant anticoupure sur la main qui tient la viande.
Sortie de la terrine chaude du four	Dégager le trajet et utiliser un support stable pour déposer la terrine.	Gants thermiques.

La planche stable limite le risque de glissement ; le gant anticoupure protège la main qui guide la viande. Pour la terrine, un trajet dégagé réduit le risque de chute et les gants thermiques protègent des brûlures.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Planche sèche et stable, gant anticoupure ; trajet dégagé et gants thermiques pour sortir la terrine.

Question 4.2. Décrire 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.

Procéder dans l'ordre pour éviter les coupures, les contaminations et l'exposition au détergent :

1. Arrêter et débrancher le hachoir, puis le démonter conformément aux consignes du fabricant. Laver, rincer si nécessaire, désinfecter et sécher ses éléments.
2. Manipuler les couteaux par le manche ; les laver séparément, sans les laisser dans l'évier, puis les ranger en sécurité.
3. Éliminer les résidus des surfaces en contact avec les denrées, les laver, les rincer si nécessaire et les désinfecter selon le protocole, en respectant le temps de contact. Porter les protections adaptées au détergent.
4. Trier et évacuer les déchets dans les contenants prévus, nettoyer le poste et se laver les mains.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Hachoir et couteaux sécurisés, lavés, désinfectés et rangés ; surfaces nettoyées et désinfectées ; déchets évacués et poste propre.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve EP1 du CAP Charcutier-Traiteur, session 2026, code 26-CAP-CHARC-EP1, durée 5 heures, coefficient 12. Le sujet porte sur la fabrication d'une terrine de campagne pour 24 portions de 150 g. Il évalue l'analyse sanitaire et la traçabilité, l'adaptation de la recette et le coût matière, l'organisation et la réalisation professionnelles, les contrôles de fabrication et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Masse cuite commandée = nombre de portions × poids net unitaire.
- Avec un rendement de 92 %, masse de mêlée crue nécessaire = masse cuite demandée ÷ 0,92.
- Coefficient de mise à l'échelle k = masse de mêlée crue nécessaire ÷ masse de mêlée de référence.
- Coût d'un ingrédient = quantité en kg × prix HT en €/kg; coût par portion = coût total ÷ 24.

Points de vigilance & attentes du jury

- Présenter les calculs avec leurs unités et arrondir les quantités adaptées au gramme près.
- Calculer les coûts sur les quantités théoriques exactes, puis arrondir les montants au centime.
- Renseigner le DR 2 avec les mesures réellement relevées et signaler toute valeur non conforme.
- Respecter la cuisson à au moins 70 °C à cœur pendant 2 minutes et le refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment déterminer la quantité de mêlée crue nécessaire pour la commande ?

Calculez d'abord la masse cuite totale en multipliant le nombre de portions par leur poids net. Divisez ensuite cette masse par 0,92, le rendement de cuisson indiqué pour la recette, afin d'obtenir la masse de mêlée crue nécessaire.

Q : Comment utiliser le coefficient de mise à l'échelle pour adapter les ingrédients ?

Divisez la masse de mêlée crue nécessaire par les 5,000 kg de mêlée de référence pour obtenir k. Multipliez chaque quantité de référence par ce coefficient, convertissez en grammes et arrondissez au gramme près.

Q : Combien de points rapporte chaque partie et quels documents faut-il rendre ?

Les parties sont notées sur 4, 6, 7 et 3 points, soit 20 points au total. Les documents réponses DR 1 et DR 2 doivent être complétés et rendus avec la copie; le DR 2 se renseigne pendant la fabrication.

Q : Quels contrôles de température et de durée faut-il respecter pour cette fabrication ?

Les viandes reçues doivent être entre 0 °C et +4 °C. La terrine doit atteindre au moins 70 °C à cœur pendant 2 minutes, puis passer de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures et être stockée entre 0 °C et +3 °C.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Pratique professionnelle/2026/CAP Charcutier - Pratique professionnelle - 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.