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

Prévention-Santé-Environnement

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-CT-EG4** • Durée : **1 heure** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Santé et rythme de vie d'une apprentie** (5 questions) — **Page 3**

2. **Prévention des risques dans l'atelier de charcuterie-traiteur** (4 questions) — **Page 5**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Prévention-Santé-Environnement (PSE)/2026/CAP Charcutier - Prévention-Santé-Environnement (PSE) - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Santé et rythme de vie d'une apprentie

Inès, apprentie de 18 ans en CAP Charcutier-traiteur, commence certains jours à 6 h 15, utilise souvent son téléphone au lit et s'endort à 23 h 45. Fatiguée et parfois moins concentrée, elle cherche des moyens d'améliorer son sommeil et de savoir vers qui se tourner si ses difficultés persistent.

Question 1.1. Relevez dans la situation d'Inès deux facteurs qui peuvent contribuer à sa fatigue.

La situation indique deux facteurs susceptibles de contribuer à la fatigue d'Inès : elle utilise souvent son téléphone dans son lit avant de s'endormir, et elle doit se lever à 6 h 15 pour commencer son travail. Le coucher tardif associé au lever matinal réduit le temps disponible pour dormir. L'usage du téléphone avant le coucher peut aussi retarder l'endormissement. Ces éléments sont des facteurs possibles, sans affirmer qu'ils expliquent à eux seuls sa fatigue.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Utilisation fréquente du téléphone au lit avant le coucher et lever matinal à 6 h 15 pour le travail.

Question 1.2. Inès s'endort à 23 h 45 et se lève à 6 h 15. Calculez la durée de son sommeil puis, à l'aide du repère indiqué dans le DT 2, calculez de combien cette durée est inférieure au repère minimal.

De 23 h 45 à minuit, il s'écoule 15 minutes. De minuit à 6 h 15, il s'écoule 6 h 15. La durée totale est donc de 6 h 30, soit 390 minutes. Le repère minimal du DT 2 est de 7 heures, soit 420 minutes. La différence est de 30 minutes : le sommeil d'Inès est inférieur au repère minimal de cette durée.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Durée de sommeil : 6 h 30. Écart au repère minimal de 7 heures : 30 minutes de moins.

Question 1.3. À partir du DT 2, indiquez deux effets possibles d'un sommeil insuffisant sur la santé ou les activités quotidiennes d'Inès.

Le DT 2 indique qu'un sommeil insuffisant peut entraîner une baisse de vigilance, des difficultés de concentration et une sensation de fatigue. Deux effets possibles pour Inès sont donc une baisse de vigilance et des difficultés de concentration, qui peuvent gêner ses activités quotidiennes et son travail. La fatigue qu'elle ressent déjà correspond également à un effet possible mentionné dans le document.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Effets possibles : baisse de vigilance et difficultés de concentration dans les activités quotidiennes ou au travail.

Question 1.4. Proposez deux mesures concrètes qu'Inès pourrait mettre en place pour améliorer son sommeil. Pour chacune, expliquez en quoi elle peut l'aider, en vous appuyant sur les informations du DT 2.

Inès peut agir sur deux habitudes citées dans le DT 2. D'abord, garder des horaires de coucher et de lever réguliers peut favoriser l'endormissement et stabiliser son rythme de sommeil. Ensuite, limiter les écrans avant le coucher, par exemple en laissant son téléphone hors du lit, peut faciliter l'endormissement. Ces mesures sont compatibles avec son rythme d'apprentissage et répondent aux facteurs signalés dans sa situation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Garder des horaires réguliers et limiter l'utilisation des écrans avant le coucher, notamment du téléphone au lit.

Question 1.5. Si la fatigue persiste malgré les changements proposés, indiquez un professionnel de santé qu'Inès peut contacter et précisez en quoi ce professionnel peut l'accompagner. Utilisez le DT 2.

Si la fatigue persiste ou gêne ses activités quotidiennes, Inès peut en parler à un médecin, comme le précise le DT 2. Le médecin pourra évaluer sa situation et, si nécessaire, l'orienter vers une aide ou un accompagnement adapté. Elle peut lui décrire sa fatigue, ses difficultés de concentration et ses habitudes de sommeil afin de faciliter cette évaluation.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Contacter un médecin : il évaluera la situation d'Inès et pourra l'orienter si nécessaire.

2. Prévention des risques dans l'atelier de charcuterie-traiteur

Dans l'atelier, un salarié envisage de retirer des résidus près de la lame d'une trancheuse encore branchée. Un ustensile utilisé pour un produit cru est également repris pour un produit cuit prêt à consommer, ce qui pose un risque d'hygiène.

Question 2.1. Pour le nettoyage de la trancheuse, identifiez le danger présent et indiquez le dommage que le salarié pourrait subir s'il retire les résidus alors que la machine est branchée.

Le **danger** est la lame tranchante de la trancheuse. En retirant les résidus à proximité alors que l'appareil est branché, le salarié expose ses doigts à la lame, notamment si la machine fonctionne ou peut être remise en marche. Le **dommage** possible est une coupure des doigts, qui peut être grave. Le DT 2 précise de ne jamais approcher les doigts de la lame.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Danger : lame tranchante. Dommage : coupure des doigts, potentiellement grave.

Question 2.2. Complétez la ligne correspondante du DR 1 en précisant la situation dangereuse, le dommage possible et une mesure de prévention adaptée.

Situation dangereuse	Dommage possible	Mesure de prévention
Retirer les résidus près de la lame alors que la trancheuse est branchée.	Coupure des doigts.	Arrêter et débrancher la machine, puis empêcher sa remise en marche.

La situation dangereuse est l'exposition du salarié à la lame pendant le nettoyage. La mesure indiquée applique la consigne du DT 2 : supprimer le fonctionnement possible de la trancheuse avant d'intervenir.

DR 1 complété : risque de la trancheuse

Situation dangereuse	Dommage possible	Mesure de prévention
Main près de la lame machine branchée	Coupure des doigts	Arrêter, débrancher, empêcher le redémarrage

À compléter par le candidat

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Machine branchée et main près de la lame : coupure possible. Arrêter, débrancher et empêcher la remise en marche.

Question 2.3. Indiquez deux mesures de prévention à appliquer avant le nettoyage de la trancheuse. Au moins l'une d'elles doit empêcher la mise en marche ou le fonctionnement de la machine pendant l'intervention. Justifiez brièvement vos choix à partir du DT 2.

1. Arrêter la trancheuse et la débrancher avant le nettoyage.
2. Vérifier qu'elle ne peut pas être remise en marche et ne pas approcher les doigts de la lame.

Le débranchement et la vérification empêchent le fonctionnement de la machine pendant l'intervention. Garder les doigts éloignés de la lame réduit le risque de coupure. Il faut aussi utiliser le matériel prévu et suivre les instructions de nettoyage de l'établissement.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Arrêter et débrancher la trancheuse, vérifier qu'elle ne peut pas redémarrer et garder les doigts éloignés de la lame.

Question 2.4. Expliquez le risque lié à l'utilisation d'un ustensile ayant servi à un produit cru pour un produit cuit prêt à consommer. Indiquez la conduite à tenir prévue dans le DT 2.

L'ustensile ayant touché le produit cru peut transférer des micro-organismes au produit cuit prêt à consommer : c'est une **contamination croisée**. Le produit peut alors présenter un risque pour la santé du consommateur.

Ne pas réutiliser cet ustensile sans nettoyage et désinfection selon la procédure de l'établissement. Utiliser du matériel propre et identifié pour le produit cuit.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Risque de contamination croisée. Utiliser un ustensile propre et identifié, ou nettoyer et désinfecter selon la procédure de l'établissement.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de Prévention-Santé-Environnement du CAP Charcutier-traiteur, session 2026, code 26-CAP-CT-EG4, dure une heure et a un coefficient 1. Elle étudie le sommeil d'une apprentie et la prévention en atelier de charcuterie-traiteur. Les compétences évaluées portent sur l'analyse de situations, le calcul d'une durée, les choix de prévention et l'application des règles de sécurité et d'hygiène.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le repère minimal de sommeil retenu pour un adulte dans ce sujet est de 7 heures par nuit.
- Un sommeil insuffisant peut réduire la vigilance et la concentration, et provoquer une sensation de fatigue.
- Avant de nettoyer une trancheuse, l'arrêter, la débrancher et empêcher sa remise en marche.
- Un ustensile en contact avec un produit cru doit être nettoyé et désinfecté avant tout usage pour un produit cuit prêt à consommer.

Points de vigilance & attentes du jury

- Pour calculer le sommeil, tenir compte du passage de minuit et comparer ensuite la durée obtenue au repère de 7 heures.
- Relier chaque proposition d'amélioration du sommeil aux conseils du DT 2, notamment les horaires réguliers et la limitation des écrans.
- Dans le DR 1, distinguer clairement la situation dangereuse, le dommage possible et la mesure de prévention.
- Pour la trancheuse, citer l'arrêt, le débranchement et l'impossibilité de remise en marche; pour l'hygiène, éviter la contamination croisée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer une durée de sommeil quand l'heure du coucher et celle du lever sont de part et d'autre de minuit ?

Calculez le temps entre l'heure du coucher et minuit, puis ajoutez le temps entre minuit et l'heure du lever. Comparez la durée totale au repère minimal de 7 heures indiqué dans le DT 2 pour déterminer l'écart.

Q : Que signifie le risque de contamination croisée dans la situation des ustensiles ?

Un ustensile ayant touché un produit cru peut transférer des contaminants au produit cuit prêt à consommer. Il faut utiliser du matériel propre et identifié, ou nettoyer et désinfecter l'ustensile selon la procédure de l'établissement.

Q : Comment organiser son temps pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure une heure et comprend deux parties indépendantes, notées respectivement sur 12 et 8 points. Répartissez votre temps en fonction de ces points et gardez quelques minutes pour vérifier vos réponses et joindre le DR 1.

Q : Quels éléments doivent apparaître dans les réponses pour répondre aux attentes du sujet ?

Répondez précisément aux verbes de consigne et appuyez-vous sur les DT 1 et DT 2. Pour l'analyse du risque, renseignez les trois rubriques du DR 1 et respectez les mesures de sécurité et d'hygiène fournies.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Prévention-Santé-Environnement (PSE)/2026/CAP Charcutier - Prévention-Santé-Environnement (PSE) - 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.