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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CHARCUTIER-TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE EG4 : PRÉVENTION-SANTÉ-ENVIRONNEMENT

Coefficient : 1 Durée : 1 heure

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Santé et rythme de vie d'une apprentie (12 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Prévention des risques dans l'atelier de charcuterie-traiteur (8 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 la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
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.

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : CHARCUTERIE-TRAITEUR LES HALLES DU VAL, TOURS (INDRE-ET-LOIRE)

Le sujet comporte deux parties indépendantes : une situation de vie courante et une situation professionnelle. Les documents nécessaires sont fournis dans le dossier technique. Répondez de façon précise en vous appuyant sur les informations des documents. Les réponses sont à rédiger sur la copie, sauf indication contraire. Complétez également le document réponse DR 1 et joignez-le à votre copie.

PARTIE 1 : Santé et rythme de vie d'une apprentie (12 points)

Analyser une situation de santé et proposer des choix de prévention adaptés

Inès, âgée de 18 ans, est apprentie en CAP Charcutier-traiteur. Elle commence son travail à 6 h 15 plusieurs jours par semaine. Elle se couche souvent tard après avoir utilisé son téléphone. Depuis quelques semaines, elle se sent fatiguée et a parfois du mal à rester concentrée. Elle cherche des solutions compatibles avec son rythme d'apprentissage. Utilisez les documents DT 1 et DT 2.

1.1 (2 points) Relevez dans la situation d'Inès deux facteurs qui peuvent contribuer à sa fatigue.

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

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

1.4 (3 points) 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.

1.5 (3 points) 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.

PARTIE 2 : Prévention des risques dans l'atelier de charcuterie-traiteur (8 points)

Identifier les risques professionnels et appliquer des mesures de prévention

Dans l'atelier de la charcuterie-traiteur, un salarié utilise une trancheuse pour préparer des produits cuits prêts à être consommés. Il constate des résidus près de la lame et envisage de les retirer alors que la machine est encore branchée. Au cours de la préparation, un ustensile ayant servi à un produit cru est également utilisé pour un produit cuit prêt à consommer. À l'aide des DT 1 et DT 2, analysez ces situations. Complétez le DR 1 pour la question 2.2.

2.1 (2 points) 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.

2.2 (2 points) Complétez la ligne correspondante du DR 1 en précisant la situation dangereuse, le dommage possible et une mesure de prévention adaptée.

2.3 (2 points) 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.

2.4 (2 points) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : SITUATIONS OBSERVÉES ET INFORMATIONS CONCERNANT INÈS

Situation de vie courante : Inès a 18 ans. Elle commence son travail à 6 h 15 plusieurs jours par semaine. Elle utilise souvent son téléphone dans son lit et s'endort à 23 h 45. Elle se lève à 6 h 15. Depuis quelques semaines, elle déclare être fatiguée et avoir parfois des difficultés à rester concentrée.

Situation professionnelle : Dans l'atelier, un salarié doit nettoyer une trancheuse après la préparation de produits cuits. Des résidus sont visibles près de la lame. Le salarié envisage de les retirer alors que l'appareil est encore branché. Dans une autre étape de préparation, un ustensile utilisé pour un produit cru est repris pour un produit cuit prêt à consommer.

Repères de la situation d'Inès

Information	Donnée
Âge	18 ans
Heure habituelle d'endormissement	23 h 45
Heure habituelle de lever	6 h 15
Habitude du soir	Utilisation fréquente du téléphone dans le lit
Difficultés signalées	Fatigue et difficultés occasionnelles de concentration

Informations communiquées dans la situation

DT 2 : REPÈRES DE PRÉVENTION : SOMMEIL ET RÈGLES DE TRAVAIL EN ATELIER

Repères fournis pour l'étude du sommeil : pour un adulte, le repère minimal retenu dans ce sujet est de 7 heures de sommeil par nuit. Un sommeil insuffisant peut entraîner une baisse de vigilance, des difficultés de concentration et une sensation de fatigue. Des horaires réguliers et la limitation de l'utilisation des écrans avant le coucher peuvent favoriser l'endormissement. Si la fatigue persiste ou gêne les activités quotidiennes, il est possible d'en parler à un médecin, qui pourra évaluer la situation et orienter la personne si nécessaire.

Consigne de sécurité de l'atelier pour la trancheuse : avant toute opération de nettoyage, arrêter la machine, la débrancher et vérifier qu'elle ne peut pas être remise en marche. Ne jamais approcher les doigts de la lame. Utiliser le matériel prévu et suivre les instructions de nettoyage de l'établissement.

Consigne d'hygiène de l'atelier pour les produits crus et cuits : les ustensiles et surfaces ayant été en contact avec un produit cru ne doivent pas être réutilisés pour un produit cuit prêt à consommer sans nettoyage et désinfection selon la procédure de l'établissement. Utiliser du matériel propre et identifié pour éviter les contaminations croisées. Ces consignes constituent les règles de travail communiquées pour les situations du sujet.

Mesures de prévention à appliquer dans l'atelier

Situation	Mesures prévues
Nettoyage de la trancheuse	Arrêter la machine, la débrancher, empêcher sa remise en marche et ne pas approcher les doigts de la lame.
Ustensile utilisé pour un produit cru	Ne pas le réutiliser pour un produit cuit prêt à consommer sans nettoyage et désinfection selon la procédure de l'établissement.

Consignes de travail communiquées dans le DT 2

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau d'analyse et de prévention des risques — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez la ligne relative au nettoyage de la trancheuse pour répondre à la question 2.2. Indiquez une situation dangereuse, un dommage possible et une mesure de prévention adaptée. Joignez ce document à votre copie.

Analyse du risque lié au nettoyage de la trancheuse

Situation dangereuse	Dommage possible	Mesure de prévention
.....	.....	.....

À compléter par le candidat

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.