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 Charcuterie-Traiteur - EP2

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

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Alimentation, besoins du consommateur et information** (4 questions) — **Page 3**
2. **Organisation de la production et maîtrise des risques** (4 questions) — **Page 5**
3. **Hygiène, nettoyage et équipements** (4 questions) — **Page 8**
4. **Traçabilité, information et responsabilités professionnelles** (4 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 13**

Sujet officiel (PDF) : https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements/2026/CAP Charcutier - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Alimentation, besoins du consommateur et information

Dans un atelier traiteur, une salade composée est préparée pour un buffet froid de 40 personnes, dont une cliente allergique à l'arachide. À partir de la recette et des données nutritionnelles, il faut prendre en compte l'allergène et caractériser l'apport énergétique de la portion.

Question 1.1. Relevez dans le DT 1 l'allergène déclaré par la cliente et indiquez la conséquence de cette information pour la préparation qui lui est destinée.

La cliente signale une allergie sévère à l'arachide, et une trace ou un contact indirect peut déclencher une réaction. Il faut vérifier les informations disponibles sur les ingrédients, préparer la portion à part sur un plan nettoyé-désinfecté, avec des ustensiles propres dédiés, puis la conditionner séparément et l'identifier. Si la composition d'un ingrédient ou la maîtrise du contact croisé ne peut pas être vérifiée, la préparation doit être arrêtée et le responsable prévenu.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Allergène déclaré : arachide. Préparer la portion à part, éviter tout contact croisé, la conditionner séparément et l'identifier.

Question 1.2. Indiquez le rôle principal des protéines dans l'organisme et citez une source de protéines présente dans la salade composée, en vous appuyant sur sa fiche de recette du DT 1.

Les protéines ont principalement un rôle bâtisseur : elles participent à la construction, à l'entretien et au renouvellement des tissus de l'organisme. Dans la recette du DT 1, les dés de jambon cuit sont une source de protéines explicitement mentionnée. Ils constituent donc un exemple de source protéique présente dans la salade. La réponse s'appuie sur la fiche de recette et sur l'indication associée au jambon, sans attribuer au document une source qu'il ne précise pas.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Rôle principal : construire et renouveler les tissus. Source : dés de jambon cuit.

Question 1.3. Calculez la valeur énergétique de la portion de salade en kilojoules à partir des données nutritionnelles : protéines, 12 g ; glucides, 18 g ; lipides, 14 g. Utilisez les équivalences suivantes : protéines, 17 kJ/g ; glucides, 17 kJ/g ; lipides, 38 kJ/g. Présentez le calcul et le résultat arrondi au kilojoule.

Pour obtenir l'énergie totale, on multiplie chaque quantité par l'équivalence correspondante, puis on additionne les trois apports. Les protéines et les glucides apportent chacun 17 kJ par gramme, tandis que les lipides apportent 38 kJ par gramme. Le calcul pour la portion est donc : $12 \times 17 + 18 \times 17 + 14 \times 38 = 1\,042$ kJ. Le résultat étant déjà un nombre entier de kilojoules, l'arrondi au kilojoule ne le modifie pas.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Valeur énergétique de la portion : 1 042 kJ.

Question 1.4. Indiquez une information à faire figurer ou à communiquer au consommateur concernant l'allergène déclaré. Distinguez clairement l'information du consommateur de la garantie de maîtrise du risque de contact croisé.

Au consommateur, il faut communiquer une information exacte sur l'allergène, par exemple que les ingrédients vérifiés ne mentionnent pas l'arachide, et identifier clairement la portion réservée. Cette information sur la composition ne garantit pas, à elle seule, l'absence de contact croisé. Une telle garantie ne peut être donnée que si les mesures de séparation et de nettoyage-désinfection ont été appliquées et vérifiées par l'équipe. En cas d'incertitude, il faut prévenir le responsable et ne pas confirmer la préparation comme maîtrisée.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Informer exactement sur l'arachide et identifier la portion, sans garantir l'absence de contact croisé si elle n'a pas été vérifiée.

2. Organisation de la production et maîtrise des risques

L'atelier prépare une salade composée réfrigérée pour un buffet et dispose de consignes de maîtrise sanitaire dans le DT 2. Il faut analyser un danger biologique, comparer quatre relevés aux seuils de l'atelier et proposer les actions adaptées aux écarts.

Question 2.1. À partir du DT 2, relevez un danger biologique possible pour une préparation réfrigérée à base de jambon et indiquez une conséquence possible pour le consommateur.

Le jambon cuit incorporé à une salade réfrigérée peut être contaminé par une bactérie pathogène, par exemple *Listeria monocytogenes*, danger biologique possible pour un aliment prêt à consommer. Si la bactérie est présente et se développe, l'ingestion peut provoquer une infection alimentaire, parfois grave. Le maintien au froid et la limitation du temps de préparation hors enceinte contribuent à maîtriser ce risque dans l'atelier.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Danger : bactérie pathogène, par exemple *Listeria monocytogenes*. Conséquence : infection alimentaire, parfois grave.

Question 2.2. Comparez chacun des quatre constats du tableau aux consignes correspondantes du DT 2 : réception des dés de jambon à 5 °C, enceinte à 3 °C, préparation hors enceinte pendant 22 minutes et salade à 7 °C au conditionnement. Indiquez les étapes conformes et celles qui nécessitent une action corrective.

Les seuils du DT 2 sont : réception du jambon à 4 °C maximum, enceinte entre 0 °C et 4 °C, durée hors enceinte de 20 minutes maximum et salade à 4 °C maximum avant rangement. La comparaison des constats donne :

Étape	Constat	Conclusion
Réception du jambon	5 °C	Non conforme
Conservation	3 °C	Conforme
Préparation hors enceinte	22 min	Non conforme
Salade avant rangement	7 °C	Non conforme

Seule la conservation à 3 °C respecte la consigne. Les trois autres écarts requièrent les actions correctives prévues au plan de maîtrise sanitaire.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Conforme : enceinte à 3 °C. Non conformes : jambon à 5 °C, 22 min hors enceinte et salade à 7 °C.

Question 2.3. Pour chaque étape non conforme repérée en 2.2, proposez une action corrective immédiate et une mesure permettant d'éviter la répétition de l'écart. Inscrivez vos réponses dans le DR 1.

Pour chaque écart, appliquer l'action immédiate indiquée dans le DT 2, puis signaler et enregistrer l'écart avec la décision du responsable. Les mesures préventives ci-dessous reprennent les consignes de contrôle et de préparation du dossier technique.

Écart	Action immédiate	Mesure préventive
Jambon à 5 °C	Isoler, prévenir le responsable et attendre sa décision avant utilisation.	Mesurer et enregistrer la température à chaque réception.
22 min hors enceinte	Remettre au froid, signaler l'écart et appliquer la décision du responsable.	Préparer en petites quantités et remettre rapidement au froid.
Salade à 7 °C	Ne pas la ranger comme conforme et prévenir le responsable.	Contrôler la température et prévoir une préparation permettant d'atteindre au plus 4 °C avant rangement.

Reporter ces actions dans le DR 1 et consigner les écarts ainsi que les décisions prises.

DR 1 complété : actions correctives

Constat ou étape	Action immédiate	Mesure préventive ou étape suivante
Réception des dés de jambon à 5 °C	Isoler, alerter, attendre décision	Mesurer et enregistrer à chaque réception
Préparation hors enceinte pendant 22 min	Remettre au froid, signaler	Petites quantités, retour rapide au froid
Salade conditionnée à 7 °C	Ne pas ranger conforme, prévenir le responsable	Contrôler la température avant rangement
Ordre des opérations pour le plan de travail		

✓ RÉPONSE À RETENIR

Isoler le jambon et alerter le responsable ; remettre au froid la préparation hors enceinte ; ne pas ranger la salade comme conforme et prévenir le responsable.

Question 2.4. Expliquez pourquoi la maîtrise de la durée pendant laquelle la préparation reste hors enceinte réfrigérée contribue à limiter le risque microbiologique.

Hors enceinte réfrigérée, les ingrédients et préparations sensibles ne bénéficient plus du maintien au froid, ce qui peut favoriser la multiplication des micro-organismes présents. Plus cette exposition dure, plus le risque de développement microbien augmente. Le DT 2 limite donc à 20 minutes la durée cumulée hors enceinte pour cette fabrication. Préparer en petites quantités et remettre rapidement les produits au froid aide à respecter cette limite et à réduire le risque pour le consommateur.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le temps cumulé hors enceinte est limité à 20 minutes afin de freiner le développement microbien.

3. Hygiène, nettoyage et équipements

Un plan de travail et un trancheur sont utilisés successivement pour plusieurs fabrications avant la préparation du buffet. Les consignes du DT 2 précisent les opérations de nettoyage-désinfection, les paramètres à respecter et les précautions d'utilisation des équipements.

Question 3.1. Distinguez le nettoyage de la désinfection et indiquez l'objectif de chacune de ces opérations.

Le **nettoyage** enlève les résidus et les souillures visibles pour rendre la surface propre. La **réduit les micro-organismes présents. Ces opérations ont des objectifs distincts et complémentaires : le nettoyage prépare la surface, puis la désinfection contribue à limiter les contaminations entre deux fabrications. Il faut donc respecter la procédure de l'atelier pour protéger les aliments préparés sur le plan de travail.**

✓ RÉPONSE À RETENIR

Nettoyer enlève les salissures ; désinfecter réduit les micro-organismes. Ensemble, ces opérations limitent les contaminations.

Question 3.2. À partir du DT 2, ordonnez les principales étapes nécessaires à l'entretien du plan de travail entre deux fabrications. Inscrivez-les dans l'ordre dans le DR 1.

Le DT 2 fixe l'ordre des opérations pour le plan de travail. Après avoir retiré les denrées et les déchets, éliminer les souillures visibles, puis appliquer le détergent-désinfectant à la concentration prescrite. Respecter ensuite les 5 minutes de contact. Le rinçage à l'eau potable dépend de l'indication figurant sur l'étiquette ; terminer en laissant sécher à l'air ou en utilisant un matériel propre prévu à cet effet. Ne pas mélanger les produits chimiques.

1. Retirer les denrées et les déchets.
2. Éliminer les souillures visibles.
3. Appliquer le détergent-désinfectant à 20 mL/L.
4. Respecter un temps de contact de 5 minutes.
5. Rincer à l'eau potable si l'étiquette l'indique, puis laisser sécher.

DR 1 complété : ordre d'entretien du plan de travail

Suivi des écarts et actions correctives

Constat ou étape	Action immédiate	Mesure préventive ou étape suivante
Réception des dés de jambon à 5 °C	.....	.....
Préparation hors enceinte pendant 22 min	.....	.....
Salade conditionnée à 7 °C	.....	.....
Ordre des opérations pour le plan de travail	1. Retirer denrées/déchets 2. Enlever souillures	3. Produit : 20 mL/L, 5 min 4. Rincer si indiqué, sécher

À compléter pour les questions 3.3 et 3.4

✓ RÉPONSE À RETENIR

Retirer denrées et déchets, éliminer les souillures, appliquer le produit à 20 mL/L, attendre 5 min, rincer si indiqué et sécher.

Question 3.3. La solution de détergent-désinfectant est préparée à raison de 20 mL de produit par litre d'eau. Calculez le volume de produit nécessaire pour préparer 5 L de solution. Présentez le calcul avec l'unité.

La procédure prévoit **20 mL de produit par litre** de solution. Pour préparer 5 L, multiplier la dose par le volume : **20 mL/L × 5 L = 100 mL**. Les litres se simplifient dans le calcul et le résultat est un volume de produit, exprimé en millilitres. Mesurer ce volume de détergent-désinfectant, puis respecter les consignes de préparation et d'utilisation du produit.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Volume à mesurer : 100 mL de détergent-désinfectant pour obtenir 5 L de solution à la concentration prescrite.

Question 3.4. Citez deux risques liés à une utilisation incorrecte du trancheur et indiquez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

Deux risques liés à une utilisation incorrecte du trancheur sont les **coupures** dues à la lame et la **contamination des aliments** par un appareil mal nettoyé. Pour prévenir les coupures, utiliser les protections prévues et arrêter puis débrancher l'appareil avant le nettoyage. Pour limiter les contaminations, nettoyer et désinfecter après chaque utilisation, en démontant uniquement les éléments amovibles conformément à la notice. Remonter après séchage et vérifier la protection avant la remise en service.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Éviter les coupures avec les protections prévues et le débranchement avant nettoyage ; prévenir les contaminations par un nettoyage-désinfection après chaque utilisation.

4. Traçabilité, information et responsabilités professionnelles

La commande comprend une portion destinée à une cliente allergique, qui doit être séparée, identifiée et conservée dans les conditions prévues. Les éléments de traçabilité du jambon et de la fabrication, ainsi que les consignes des DT 1 et DT 2, servent à organiser la transmission et les vérifications avant remise.

Question 4.1. Relevez deux informations permettant de retrouver l'origine du jambon utilisé et expliquez l'utilité de la traçabilité en cas d'alerte concernant un lot.

Information	Donnée du jambon
Fournisseur	Maison des Viandes
Numéro de lot	JH2406A

Le fournisseur et le numéro de lot permettent de retrouver l’origine du jambon. En cas d’alerte, la traçabilité permet d’identifier les produits concernés, de les isoler ou de les retirer et de prévenir les personnes concernées.

Traçabilité des dés de jambon cuits

Fournisseur	Lot	Date de réception
Maison des Viandes	JH2406A	18/06/2026

Données du sujet, partie 4

✓ RÉPONSE À RETENIR

Fournisseur : Maison des Viandes. Lot : JH2406A. La traçabilité permet d’identifier et de retirer rapidement un lot concerné par une alerte.

Question 4.2. Rédigez dans le DR 1 une transmission professionnelle concise destinée au responsable d'atelier. Elle doit signaler la demande liée à l'allergie, préciser les mesures de séparation à appliquer et demander la vérification de l'identification de la préparation.

Transmission au responsable d’atelier :

> Mme L. signale une allergie sévère à l’arachide. Merci de vérifier les informations des ingrédients, de nettoyer et désinfecter le plan de travail et d’utiliser des ustensiles propres dédiés. Préparer la portion à part, la conditionner séparément et l’identifier clairement. Merci de vérifier cette identification avant remise. Si la composition ou la maîtrise de la séparation est incertaine, arrêter la préparation et prévenir le responsable.

La transmission indique les mesures prévues et demande une vérification, sans garantir une absence de contact qui n’aurait pas été contrôlée.

Transmission au responsable d’atelier



✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer la portion à part avec du matériel propre dédié, la conditionner séparément et vérifier son identification avant remise.

Question 4.3. Indiquez deux informations qui doivent être vérifiées avant la remise de la préparation à la cliente afin de limiter le risque de contact avec l'allergène déclaré.

Avant la remise, contrôler ces deux points :

- Les informations disponibles sur les ingrédients ne mentionnent pas l’arachide. En cas d’incertitude, prévenir le responsable.
- La séparation a été maîtrisée : plan nettoyé-désinfecté, ustensiles propres dédiés, portion conditionnée à part et bac clairement identifié.

Ces contrôles vérifient à la fois la composition connue et la prévention du contact croisé.

Vérifications avant remise

Contrôle	À confirmer
Ingrédients	Les informations disponibles ne mentionnent pas l’arachide
Séparation et identification	Préparation à part, matériel propre dédié, conditionnement séparé et bac clairement identifié

Deux contrôles liés au risque de contact avec l’arachide

✓ RÉPONSE À RETENIR

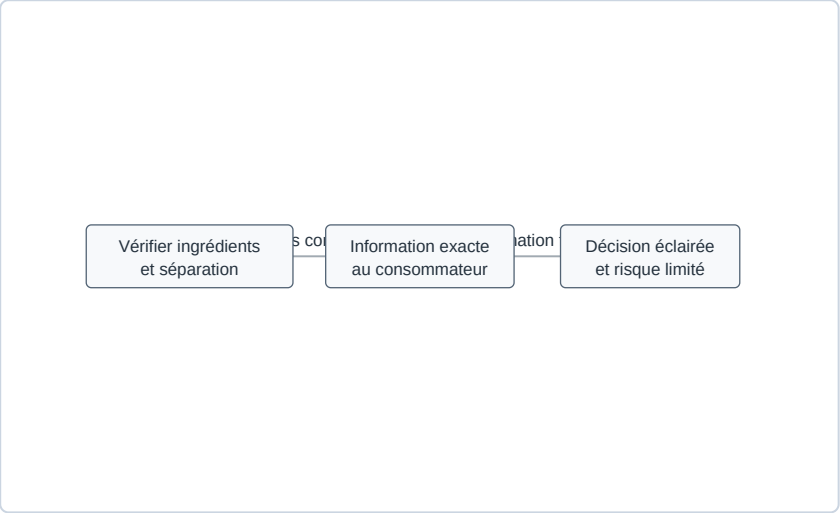
Vérifier les informations des ingrédients et confirmer la préparation séparée, le conditionnement distinct et l’identification claire.

Question 4.4. Expliquez pourquoi il est nécessaire de transmettre au consommateur une information exacte sur les allergènes et de ne pas donner une garantie qui n'a pas été vérifiée par l'équipe.

Une information exacte sur les allergènes permet à la cliente de décider si elle peut consommer la préparation. Pour Mme L., une trace ou un contact indirect avec l'arachide peut déclencher une réaction grave. Une garantie non vérifiée pourrait donc l'exposer à un risque important.

Il faut communiquer uniquement ce qui a été confirmé sur les ingrédients et par les contrôles de séparation. En cas de doute, informer la cliente et le responsable sans garantir l'absence d'arachide.

Information fiable sur les allergènes



Ne pas garantir une maîtrise qui n'a pas été vérifiée.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Informer avec exactitude protège la cliente. Ne pas garantir l'absence d'arachide sans vérifier la composition et la maîtrise du contact croisé.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP2 du CAP Charcuterie-Traiteur, session 2026, porte le code 26-CAP-CT-EP2. D'une durée de 2 heures et de coefficient 7, elle s'appuie sur la préparation d'un buffet froid comprenant une portion destinée à une cliente allergique à l'arachide. Elle évalue les connaissances nutritionnelles, la maîtrise sanitaire, l'hygiène, la traçabilité et la communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Valeur énergétique : protéines et glucides apportent 17 kJ/g, les lipides 38 kJ/g ; multiplier chaque masse par son équivalence puis additionner.
- Pour cette commande, la réception du jambon ne dépasse pas 4 °C et l'enceinte doit rester entre 0 °C et 4 °C.
- La durée cumulée hors enceinte est limitée à 20 minutes et la salade doit être à 4 °C au plus avant rangement.
- La traçabilité d'une fabrication comprend le produit, le fournisseur, le numéro de lot, la date et les contrôles réalisés.

Points de vigilance & attentes du jury

- Comparer séparément chaque relevé au seuil correspondant du DT 2 et identifier clairement conformité ou écart.
- Pour chaque écart, distinguer l'action immédiate de la mesure préventive et enregistrer l'action appliquée.
- Respecter l'ordre du nettoyage-désinfection, la concentration de 20 mL/L et le temps de contact de 5 minutes.
- Pour l'allergie, vérifier les ingrédients, prévenir le contact croisé, séparer et identifier la portion sans promettre une garantie non vérifiée.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer l'énergie de la salade à partir des masses de nutriments ?

Multipliez les grammes de protéines et de glucides par 17 kJ/g, ceux de lipides par 38 kJ/g, puis additionnez. Ici : 12 × 17 + 18 × 17 + 14 × 38 = 1 042 kJ.

Q : Que faire si un ingrédient ou le risque de contact croisé ne peut pas être vérifié ?

Ne confirmez pas la portion comme adaptée. Arrêtez sa préparation et prévenez le responsable, conformément aux DT 1 et DT 2. L'information communiquée au consommateur doit rester exacte et ne pas constituer une garantie non vérifiée.

Q : Comment calculer la quantité de détergent-désinfectant nécessaire pour 5 litres ?

Appliquez la proportion de 20 mL par litre : 20 mL/L × 5 L = 100 mL de produit. Respectez aussi le temps de contact de 5 minutes et les consignes de rinçage indiquées par l'étiquette.

Q : Quels critères doivent guider les réponses et les actions correctives dans cette épreuve ?

Appuyez-vous sur les seuils et procédures propres à la commande, justifiez les écarts et distinguez action immédiate et prévention. Pour le trancheur, l'arrêt, le débranchement, les protections contre les coupures et le remontage conforme sont essentiels.

Sujet officiel associé (PDF) : https://capcharcutier.fr/assets/annales/cap-charcutier/Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements/2026/CAP Charcutier - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements - 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.