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

CHARCUTERIE-TRAITEUR

SESSION 2026

ÉPREUVE EP2 : ORGANISATION ET SÉCURISATION DE LA PRODUCTION

Coefficient : 7 Durée : 2 heures

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Alimentation, besoins du consommateur et information (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Organisation de la production et maîtrise des risques (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Hygiène, nettoyage et équipements (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Traçabilité, information et responsabilités professionnelles (5 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 calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1/8 à 8/8.
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

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : ATELIER TRAITEUR DES HALLES, CLERMONT-FERRAND (PUY-DE-DÔME)

Vous travaillez dans l'atelier de charcuterie-traiteur des Halles. L'équipe prépare un buffet froid pour une réception de 40 personnes. Une cliente a signalé une allergie sévère à l'arachide et demande que les préparations qui lui sont destinées soient identifiées et protégées de tout contact avec cet allergène.

Vous devez exploiter les données techniques fournies, contribuer à la sécurisation de la production et renseigner les documents de suivi. Les valeurs et consignes spécifiques à l'atelier nécessaires pour répondre sont données dans le dossier technique. Les réponses doivent être justifiées à partir des documents et de vos connaissances professionnelles.

PARTIE 1 : Alimentation, besoins du consommateur et information (5 points)

Mobiliser des connaissances relatives aux aliments, à la nutrition et aux allergènes

À partir du DT 1, étudiez la demande de la cliente et les caractéristiques nutritionnelles de la salade composée proposée au buffet.

Valeurs nutritionnelles de la salade composée pour une portion de 250 g

Constituant	Quantité par portion
Protéines	12 g
Glucides	18 g
Lipides	14 g

Données fournies par la fiche technique de la recette.

1.1 (1 point) 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.

1.2 (1 point) 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.

1.3 (2 points) Calculez la valeur énergétique de la portion de salade en kilojoules à partir des données nutritionnelles. 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.

1.4 (1 point) 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.

PARTIE 2 : Organisation de la production et maîtrise des risques (5 points)

Analyser un danger et appliquer les mesures prévues au plan de maîtrise sanitaire de l'atelier

Le buffet comprend une salade composée réfrigérée. Le DT 2 fournit les consignes de maîtrise définies dans le plan de maîtrise sanitaire de l'atelier pour cette production. Appliquez ces consignes aux situations décrites dans les questions.

Relevés et situations de production

Étape	Constat
Réception des dés de jambon	Température à cœur : 5 °C
Conservation avant assemblage	Température de l'enceinte : 3 °C
Préparation sur le plan de travail	Durée cumulée hors enceinte : 22 min
Conditionnement de la salade	Température de la préparation : 7 °C

Données relevées pendant la préparation de la commande.

2.1 (1 point) 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.

2.2 (1,5 point) Comparez chacun des quatre constats du tableau avec les consignes correspondantes du DT 2. Indiquez les étapes conformes et celles qui nécessitent une action corrective.

2.3 (1,5 point) 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.

2.4 (1 point) Expliquez pourquoi la maîtrise de la durée pendant laquelle la préparation reste hors enceinte réfrigérée contribue à limiter le risque microbiologique.

PARTIE 3 : Hygiène, nettoyage et équipements (5 points)

Prévenir les contaminations et utiliser les équipements conformément aux consignes

Avant la préparation du buffet, un plan de travail et un trancheur sont utilisés successivement pour plusieurs fabrications. Le DT 2 précise les procédures de nettoyage-désinfection et les paramètres de fonctionnement applicables dans l'atelier.

Extrait des consignes d'entretien de l'atelier

Équipement	Fréquence	Produit et paramètres	Étape de fin
Plan de travail	Après chaque fabrication et en fin de poste	Détergent-désinfectant à 20 mL/L, temps de contact 5 min	Rinçage à l'eau potable si indiqué par l'étiquette, puis séchage à l'air
Trancheur	Après chaque utilisation	Démontage des éléments amovibles selon la notice, puis nettoyage-désinfection	Remontage après séchage et vérification de la protection

Les concentrations et durées ci-dessous sont celles de la procédure interne fournie au DT 2.

3.1 (1 point) Distinguez le nettoyage de la désinfection et indiquez l'objectif de chacune de ces opérations.

3.2 (1,5 point) 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.

3.3 (1 point) 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.

3.4 (1,5 point) Citez deux risques liés à une utilisation incorrecte du trancheur et indiquez une mesure de prévention adaptée pour chacun.

PARTIE 4 : Traçabilité, information et responsabilités professionnelles (5 points)

Assurer la traçabilité et transmettre une information utile à la sécurité alimentaire

La commande comporte une préparation réservée à la cliente allergique. Le responsable demande une identification sans ambiguïté, le maintien des conditions de conservation et l'enregistrement des contrôles effectués. Les informations utiles à cette démarche sont présentées dans le DT 1 et le DT 2.

Éléments de traçabilité disponibles

Produit	Fournisseur	Lot	Date de réception
Dés de jambon cuits	Maison des Viandes, lot fournisseur identifié sur le bon	JH2406A	18/06/2026
Salade composée	Fabrication atelier	FC180626-2	18/06/2026

Données inscrites sur les bons de livraison et la fiche de fabrication.

4.1 (1,5 point) 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.

4.2 (1,5 point) 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.

4.3 (1 point) 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.

4.4 (1 point) 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.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FICHE DE COMMANDE, DEMANDE DE LA CLIENTE ET RECETTE

Commande : buffet froid de 40 portions, à servir le 18 juin 2026 à 12 h 30.

Demande de la cliente : Mme L., 36 ans, signale une allergie sévère à l'arachide diagnostiquée par un professionnel de santé. Elle indique qu'une trace ou un contact indirect peut déclencher une réaction. Elle ne signale aucune autre allergie ni restriction alimentaire. La cliente est autonome et aucune information médicale complémentaire n'est nécessaire à la préparation de la commande.

Consigne de commande : réserver une portion préparée avec des ingrédients dont les informations disponibles ne mentionnent pas l'arachide, éviter tout contact croisé, la conditionner séparément et l'identifier. En cas d'incertitude sur un ingrédient ou sur la maîtrise de la séparation, prévenir le responsable avant de confirmer la préparation au consommateur.

Recette de la salade composée, pour une portion de 250 g : pommes de terre cuites, 100 g ; dés de jambon cuit, 60 g ; haricots verts cuits, 50 g ; sauce à base d'huile et de moutarde, 40 g. La fiche fournisseur de la moutarde indique la présence de moutarde et ne mentionne pas l'arachide dans la liste des ingrédients. La fiche technique indique que le jambon apporte des protéines. Les valeurs nutritionnelles par portion sont fournies dans le tableau de la partie 1.

Matériel réservé à la portion : bac propre identifié, ustensiles propres et plan de travail nettoyé-désinfecté avant préparation. Le matériel ne doit pas avoir été en contact avec de l'arachide sans avoir suivi la procédure de nettoyage-désinfection de l'atelier.

Récapitulatif de la commande et des exigences

Élément	Donnée ou exigence
Nombre de convives	40
Allergène signalé	Arachide
Risque à prévenir	Contact direct ou croisé avec l'arachide
Identification	Portion conditionnée séparément et clairement identifiée

Informations à prendre en compte pour organiser la fabrication.

DT 2 : EXTRAIT DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET CONSIGNES INTERNES DE L'ATELIER

Principe général : le plan de maîtrise sanitaire de l'atelier prévoit l'analyse des dangers, la surveillance des étapes de fabrication, la traçabilité et la mise en œuvre d'actions correctives. Les consignes ci-dessous sont les paramètres de travail applicables à la commande étudiée.

Réception des produits réfrigérés : mesurer et enregistrer la température selon la procédure de l'atelier. Pour les dés de jambon cuits de cette commande, le seuil de réception est de 4 °C au

maximum. Si le seuil est dépassé, isoler le produit, prévenir le responsable et appliquer sa décision ; ne pas l'utiliser avant décision.

Conservation : maintenir les produits réfrigérés dans une enceinte à une température de 0 °C à 4 °C. Refermer l'enceinte après chaque prélèvement et enregistrer les anomalies.

Préparation : limiter à 20 minutes au maximum la durée cumulée hors enceinte réfrigérée pour les ingrédients et préparations sensibles de cette fabrication. Préparer en petites quantités et remettre rapidement les produits au froid. Pour la salade conditionnée, la température de la préparation doit être au plus de 4 °C avant rangement en enceinte.

Risque allergène : vérifier les informations disponibles sur les ingrédients ; nettoyer et désinfecter le plan de travail ; utiliser des ustensiles propres dédiés à la préparation ; préparer la portion à part ; la conditionner séparément et l'identifier. Si la composition d'un ingrédient ou la maîtrise du contact croisé ne peut pas être vérifiée, arrêter la préparation de cette portion et prévenir le responsable.

Nettoyage-désinfection : retirer les denrées et les déchets ; éliminer les souillures visibles ; appliquer le détergent-désinfectant à la concentration indiquée sur la procédure interne, soit 20 mL/L ; respecter un temps de contact de 5 minutes ; effectuer le rinçage à l'eau potable si l'étiquette du produit l'indique ; laisser sécher à l'air ou utiliser un matériel propre prévu à cet effet. Ne pas mélanger des produits chimiques.

Trancheur : arrêter et débrancher l'appareil avant nettoyage ; utiliser les protections contre les coupures prévues ; démonter uniquement les éléments amovibles conformément à la notice ; nettoyer et désinfecter après chaque utilisation ; remonter après séchage et vérifier la présence de la protection avant remise en service.

Traçabilité : enregistrer la désignation des produits, le fournisseur, le numéro de lot et la date de réception. Pour une fabrication, enregistrer le lot interne, la date de fabrication et les contrôles réalisés. Tout écart doit être signalé au responsable et accompagné de l'action corrective appliquée.

Paramètres de contrôle applicables à la commande

Contrôle	Limite ou consigne	Action si écart
Réception des dés de jambon cuits	4 °C au maximum	Isoler le produit et prévenir le responsable
Température de l'enceinte	De 0 °C à 4 °C	Signaler et enregistrer l'anomalie
Durée cumulée hors enceinte	20 min au maximum	Remettre au froid, signaler et appliquer la décision du responsable
Température de la salade avant rangement	4 °C au maximum	Ne pas ranger comme conforme ; prévenir le responsable
Temps de contact du détergent-désinfectant	5 min	Reprendre la procédure selon les consignes du produit

Extrait des consignes internes communiquées pour cette production.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau d'actions correctives et transmission professionnelle **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter les cases comportant « ... ». Pour la question 2.3, distinguer l'action immédiate de la mesure préventive. Pour la question 3.2, inscrire les étapes dans l'ordre. Pour la question 4.2, rédiger une transmission concise et factuelle.

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	.....	.....

À compléter pour les questions 2.3 et 3.2.

Transmission au responsable d'atelier

Destinataire	Objet	Transmission
Responsable d'atelier	Commande buffet du 18/06/2026, portion réservée	.....

À compléter pour la question 4.2.

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.