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 : 50 minutes

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

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la situation et des exigences (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Préparation et organisation de la production (6 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurisation du poste (4 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : 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 12 pages numérotées de 1/12 à 12/12.
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 : CHARCUTERIE-TRAITEUR DES HALLES, 18 RUE DES TANNEURS, 37000 TOURS

Vous êtes commis au laboratoire de la Charcuterie-traiteur des Halles. Le mardi 12 mai 2026, vous participez à la préparation d'une terrine de campagne destinée à une commande de 36 portions de 150 g. La production est réalisée dans le respect du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, des exigences d'hygiène applicables aux entreprises du secteur alimentaire, notamment le règlement (CE) n° 852/2004, et des règles d'information sur les allergènes prévues par le règlement (UE) n° 1169/2011.

Le cahier des charges prévoit une masse nette totale de 5,40 kg, une fabrication selon la fiche de fabrication du laboratoire, un refroidissement conforme au protocole interne validé, une conservation à la température indiquée dans ce protocole et une information claire du client sur les allergènes. Vous disposez des documents techniques DT 1 à DT 3. Répondez aux questions sur le document réponse DR 1 lorsque cela est demandé. Votre préparation écrite servira de support à la présentation orale et à l'échange avec la commission.

L'épreuve comprend 30 minutes de préparation écrite, suivies de 20 minutes d'oral : 5 minutes de présentation argumentée et 15 minutes d'échange.

PARTIE 1 : Analyse de la situation et des exigences (4 points)

Réception, conformité des matières premières et information du client

À partir des données de réception du DT 1 et des critères de contrôle du DT 2, analysez la livraison prévue pour la fabrication. Distinguez les décisions à prendre pour chaque matière première et justifiez-les par les critères fournis.

Données utiles à l'analyse de la commande

Élément	Donnée de la situation	Critère interne fourni
Épaule de porc	4,80 kg, température à cœur +3,2 °C, emballage intact	Température à réception au plus +4 °C
Foie de porc	1,20 kg, température à cœur +5,6 °C, emballage intact	Température à réception au plus +3 °C
Allergènes de la recette	Œuf et crème	Informer le client avant la vente

Extrait des documents techniques DT 1 et DT 2.

1.1 (2 points) Pour l'épaule et le foie, indiquez la décision à prendre à réception. Justifiez chaque décision à l'aide de la température mesurée et du critère interne correspondant. Précisez la conduite à tenir pour le produit non conforme.

1.2 (1 point) Citez deux informations de traçabilité à relever ou à conserver pour les matières premières réceptionnées, en vous appuyant sur le DT 1.

1.3 (1 point) Quels allergènes doivent être signalés au client pour cette terrine ? Indiquez une manière adaptée de rendre cette information accessible au client.

PARTIE 2 : Étude technologique et calculs de fabrication (6 points)

Adaptation de la fiche de fabrication, rendement et coût matière

La fiche de fabrication du DT 2 est établie pour une base de 10,00 kg de mêlée crue. La commande porte sur 36 portions de 150 g nettes après cuisson. Le rendement de fabrication retenu par l'entreprise est de 90 %. Les prix unitaires sont indiqués dans le DT 2.

Données de calcul de la fabrication

Donnée	Valeur
Nombre de portions	36
Masse nette par portion	150 g
Rendement retenu	90 %
Masse de la recette de base	10,00 kg

Données fournies pour l'application de la fiche de fabrication.

2.1 (2 points) Calculez la masse nette totale commandée, puis la masse de mêlée crue nécessaire pour obtenir cette masse après cuisson. Présentez les formules utilisées. Vous pouvez utiliser : $m_{crue} = \frac{m_{nette}}{r}$, où r est le rendement exprimé sous forme décimale.

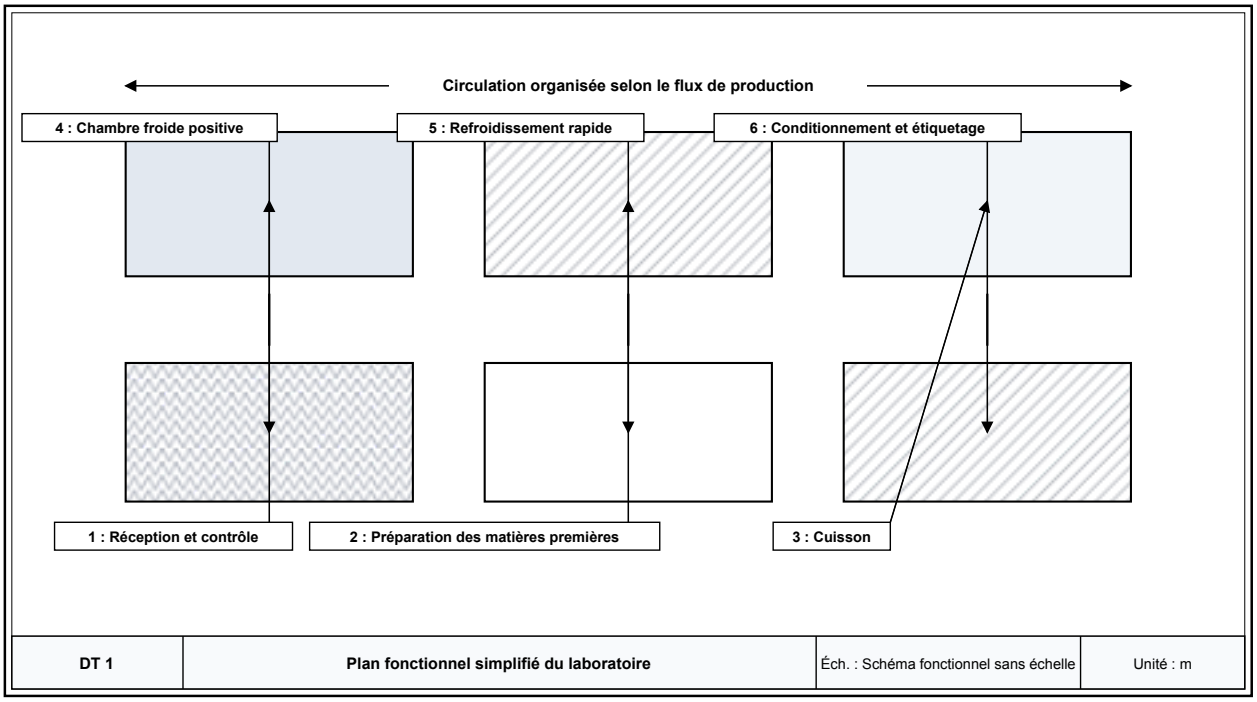
2.2 (2 points) Calculez le coefficient de proportionnalité à appliquer à la fiche de base, puis les quantités de chaque ingrédient nécessaires pour la commande. Complétez le DR 1. Le coefficient est donné par $k = \frac{m_{crue\ nécessaire}}{m_{base}}$.

2.3 (2 points) À partir des quantités calculées et des prix du DT 2, calculez le coût matière total de la recette et le coût matière par portion. Présentez les étapes et arrondissez le coût par portion au centime d'euro. Utilisez $C_{total} = \sum (q_i \times p_i)$ et $C_{portion} = \frac{C_{total}}{36}$.

PARTIE 3 : Préparation et organisation de la production (6 points)

Ordonnancement, circulation des denrées et maîtrise de la chaîne du froid

La fabrication doit être organisée pour éviter les contaminations croisées et limiter le temps passé hors du froid. Les équipements, les emplacements et les exigences de refroidissement sont précisés dans les DT 1 à DT 3. Complétez le DR 2 et justifiez vos choix.



DT 1	Plan fonctionnel simplifié du laboratoire	Éch. : Schéma fonctionnel sans échelle	Unité : m

3.1 (2 points) Proposez un ordre logique des opérations, depuis le contrôle des matières premières jusqu'au rangement du produit fini. Pour chaque étape, indiquez la zone ou l'équipement correspondant sur le plan du DT 1.

3.2 (2 points) Indiquez les mesures à prendre pour maintenir la chaîne du froid pendant la réception, la préparation et le stockage des matières premières. Précisez comment isoler et identifier le foie dont la température dépasse le critère fourni.

3.3 (2 points) Complétez le DR 2 avec les étapes de refroidissement, de conditionnement et de traçabilité du produit fini. À l'oral, expliquez comment votre organisation limite les risques de contamination croisée et assure le suivi du lot.

PARTIE 4 : Prévention, hygiène et sécurisation du poste (4 points)

Identification des risques, nettoyage-désinfection et gestion des déchets

Le laboratoire applique un plan de nettoyage-désinfection écrit et des consignes de sécurité au poste. Les informations utiles figurent dans le DT 3. Toute action doit respecter les instructions du fabricant des produits d'entretien et les procédures de l'établissement.

Situations de travail à sécuriser

Situation	Risque à prévenir
Utilisation du hachoir après préparation des viandes	Contamination et risque mécanique
Sol humide près du poste de lavage	Chute de plain-pied
Déchets de parage laissés sur le plan de travail	Contamination et désorganisation du poste

Situations observées lors de la fabrication.

4.1 (2 points) Pour le hachoir et le sol humide, indiquez une mesure de prévention adaptée à chaque situation. Pour le hachoir, distinguez la prévention du risque mécanique de la maîtrise du risque de contamination.

4.2 (2 points) Décrivez les principales étapes du nettoyage-désinfection du plan de travail après la préparation de la mêlée. Indiquez également comment les déchets de parage sont triés et évacués selon les consignes de l'établissement.

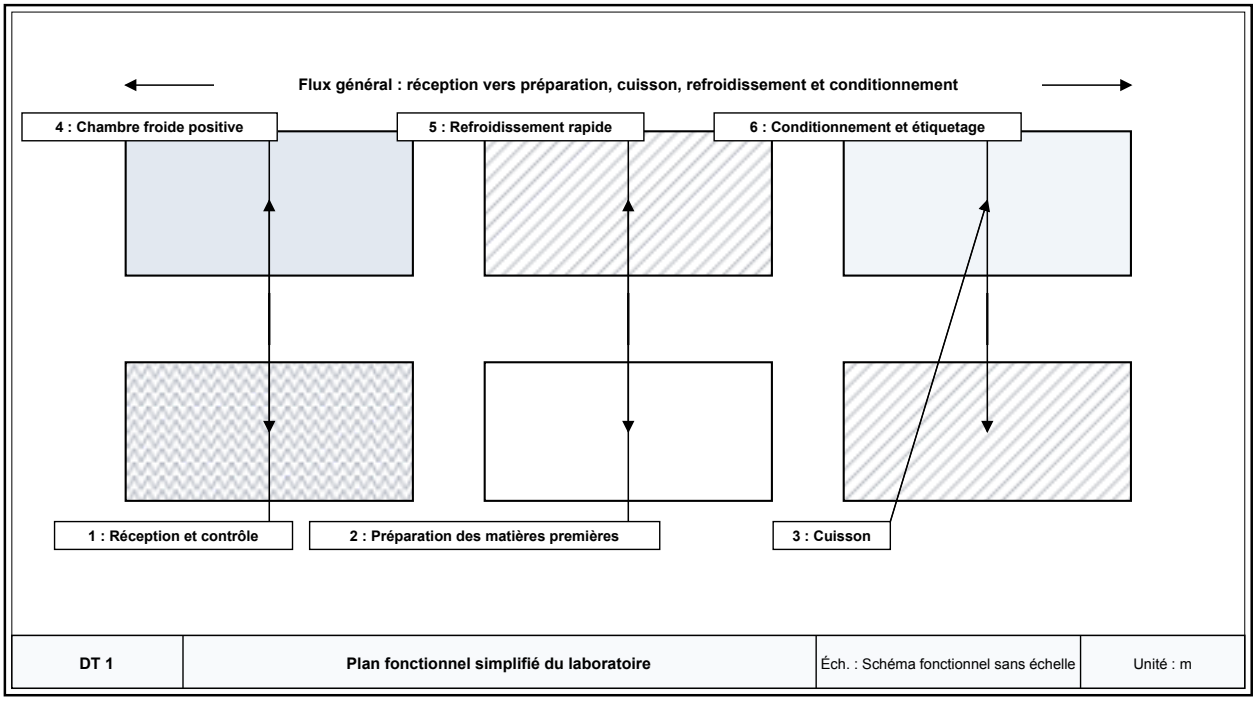
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : RÉCEPTION, TRAÇABILITÉ ET PLAN FONCTIONNEL DU LABORATOIRE

Commande du 12 mai 2026 : épaule de porc, 4,80 kg, lot EP260512, température à cœur mesurée à +3,2 °C, emballage intact ; foie de porc, 1,20 kg, lot FO260512, température à cœur mesurée à +5,6 °C, emballage intact. Le bon de livraison mentionne le fournisseur, la désignation des produits, les quantités, les numéros de lot et les dates limites de consommation. Les critères internes de réception sont au plus +4 °C pour l'épaule et au plus +3 °C pour le foie. En cas d'écart, identifier le produit, le séparer des denrées conformes, le maintenir dans les conditions de conservation adaptées et alerter le responsable avant toute décision d'utilisation ou de refus.

Le plan fonctionnel ci-dessous représente les zones du laboratoire et le flux de production. Il ne constitue pas un plan d'implantation à l'échelle. Les déplacements doivent rester organisés afin de séparer autant que possible les opérations sur matières premières et les opérations sur produits cuits ou prêts à conditionner.



Informations de traçabilité à conserver

Information	Exemple dans la situation
Fournisseur	Identité figurant sur le bon de livraison
Désignation et quantité	Épaule : 4,80 kg ; foie : 1,20 kg
Identification du lot	EP260512 et FO260512
Date limite	Date portée sur l'étiquetage ou le bon associé
Contrôle à réception	Température mesurée, état de l'emballage et décision prise

DT 2 : FICHE DE FABRICATION ET CRITÈRES INTERNES DE PRODUCTION

Fiche de fabrication de la terrine de campagne : base de 10,00 kg de mêlée crue. Épaule de porc : 6,00 kg ; foie de porc : 2,00 kg ; gras de porc : 1,00 kg ; œufs : 0,50 kg ; crème : 0,30 kg ; assaisonnement : 0,20 kg. Le rendement retenu pour le calcul de la commande est de 90 %.

Prix d'achat fournis pour le calcul : épaule de porc, 8,50 €/kg ; foie de porc, 5,00 €/kg ; gras de porc, 4,20 €/kg ; œufs, 4,80 €/kg ; crème, 3,60 €/kg ; assaisonnement, 12,00 €/kg. Les allergènes présents dans la recette sont l'œuf et le lait. Le personnel utilise la fiche de fabrication et les étiquettes des matières premières pour vérifier les lots et les informations d'allergènes.

Le protocole interne validé de l'établissement prévoit une cuisson avec une température à cœur cible d'au moins +70 °C pendant 2 minutes, puis un refroidissement de +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, avant poursuite du refroidissement jusqu'à +3 °C. Ces paramètres sont les critères opératoires communiqués pour cette situation. La terrine est ensuite conservée à +3 °C au maximum, dans un emplacement identifié, jusqu'à sa remise au client selon la durée de vie validée par l'établissement.

Fiche de fabrication et prix unitaires

Ingrédient	Quantité pour 10,00 kg de mêlée	Prix unitaire	Allergène à signaler
Épaule de porc	6,00 kg	8,50 €/kg	Aucun indiqué
Foie de porc	2,00 kg	5,00 €/kg	Aucun indiqué
Gras de porc	1,00 kg	4,20 €/kg	Aucun indiqué
Œufs	0,50 kg	4,80 €/kg	Œuf
Crème	0,30 kg	3,60 €/kg	Lait
Assaisonnement	0,20 kg	12,00 €/kg	Aucun indiqué

Données de commande et critères de fabrication

Paramètre	Valeur fournie
Commande	36 portions
Masse nette par portion	150 g
Rendement retenu	90 %
Cuisson selon protocole interne	Au moins +70 °C à cœur pendant 2 minutes
Refroidissement selon protocole interne	De +63 °C à +10 °C en moins de 2 heures, puis jusqu'à +3 °C
Conservation selon protocole interne	+3 °C au maximum

DT 3 : HYGIÈNE, PRÉVENTION DES RISQUES ET GESTION DU POSTE

Les règles d'hygiène de l'entreprise s'inscrivent dans les principes du plan de maîtrise sanitaire et de la méthode HACCP. Les exigences générales d'hygiène alimentaire relèvent notamment du règlement (CE) n° 852/2004. L'information sur les allergènes relève notamment du règlement

(UE) n° 1169/2011. La prévention des risques professionnels est organisée par l'employeur conformément aux principes généraux de prévention du Code du travail, notamment l'article L. 4121-1.

Avant le travail : porter une tenue propre adaptée, se laver les mains, vérifier l'état et la propreté du matériel, préparer les ustensiles nécessaires. Pour le hachoir : vérifier les protections, utiliser le poussoir prévu et ne jamais introduire la main dans la trémie ; mettre le matériel hors tension avant démontage et nettoyage. Pour le nettoyage-désinfection : débarrasser les souillures, appliquer le produit prévu selon la notice et le plan de nettoyage, respecter le dosage et le temps de contact, rincer si l'instruction l'exige, puis laisser sécher ou essuyer avec le matériel prévu. Ne jamais mélanger les produits d'entretien.

Les déchets de parage sont placés dans le contenant identifié prévu à cet effet et évacués selon la procédure du laboratoire. Maintenir les circulations dégagées et traiter immédiatement toute zone de sol humide selon la consigne de sécurité de l'établissement. Les opérations réalisées et les contrôles prévus sont renseignés dans les supports de suivi du laboratoire.

Repères de prévention et d'organisation

Opération ou danger	Mesure attendue dans la situation
Risque mécanique au hachoir	Protection en place, poussoir utilisé, mise hors tension avant démontage
Risque de contamination	Matériel propre, séparation des opérations et nettoyage-désinfection selon le plan
Sol humide	Balisage ou signalement selon la consigne, nettoyage rapide, circulation dégagée
Déchets de parage	Tri dans le contenant identifié et évacuation selon la procédure interne
Produit de nettoyage	Respect de la notice, du dosage et du temps de contact ; aucun mélange de produits

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 2.2 et 2.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez le tableau. Indiquez les calculs ou les unités nécessaires. Les quantités sont à exprimer en kilogrammes et le coût en euros.

Quantités adaptées à la commande et coût matière

Ingrédient	Quantité de base	Quantité nécessaire	Prix unitaire	Coût de la quantité nécessaire
Épaule de porc	6,00 kg	.....	8,50 €/kg	.....
Foie de porc	2,00 kg	.....	5,00 €/kg	.....
Gras de porc	1,00 kg	.....	4,20 €/kg	.....
Œufs	0,50 kg	.....	4,80 €/kg	.....
Crème	0,30 kg	.....	3,60 €/kg	.....
Assaisonnement	0,20 kg	.....	12,00 €/kg	.....
Total	10,00 kg	.....	.....	.....

Résultats de la commande

Calcul demandé	Résultat
Masse nette totale	.....
Masse de mêlée crue nécessaire	.....
Coefficient de proportionnalité	.....
Coût matière par portion	.....

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 3.1 et 3.3 | **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Complétez les étapes de production dans un ordre cohérent. Pour chaque étape, indiquez la zone ou l'équipement correspondant au DT 1, le contrôle ou la précaution associée, ainsi que l'information à tracer lorsqu'elle est demandée.

Ordonnancement et sécurisation de la fabrication

Ordre	Étape de production	Zone ou équipement du DT 1	Contrôle, précaution ou information à tracer
.....	Réception et contrôle des matières premières	.....	.....
.....	Stockage des matières premières conformes	.....	.....
.....	Préparation et réalisation de la mêlée	.....	.....
.....	Cuisson et contrôle à cœur	.....	.....
.....	Refroidissement selon le protocole interne	.....	.....
.....	Conditionnement, identification et stockage du produit fini	.....	.....

Suivi du lot de terrine

Information à renseigner	Réponse du candidat
Identification du lot de production	.....
Lot ou lots des matières premières utilisés	.....
Allergènes à porter à la connaissance du client	.....
Température de conservation selon le DT 2	.....
Contrôle de refroidissement à enregistrer	.....

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.