

DANS CE CADRE	Académie :		Session :	
	Examen :		Série :	
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :	
	Épreuve/sous épreuve :			
	NOM :			
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)			
NE RIEN ÉCRIRE	Prénoms :		N° du candidat	
	Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
	Appréciation du correcteur : Note :			

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

SESSION 2026

CUISINE

Organisation de la production de cuisine

**Ce sujet comprend 18 pages, numérotées de 1/18 à 18/18.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet**

SUJET

Durée : 02H00 ; Coefficient : 4

L'usage de calculatrice est autorisé.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège » est autorisé.

L'usage du dictionnaire est interdit.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 1/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l'entreprise

Restaurant la Cigogne
28 rue Traversière
67000 Strasbourg
Tél : 03 88 53 67 69



Vous venez d'intégrer la brigade de cuisine du restaurant « La Cigogne » situé à Strasbourg dans le quartier historique de la capitale européenne. Son bâtiment à colombages lui apporte un charme particulier. Sa cuisine gastronomique attire une clientèle d'affaires et de touristes.

Cet établissement authentique peut accueillir jusqu'à 100 personnes par service.

Une cuisine du marché et de saison est proposée.

Le Chef, M. Léon, privilégie les circuits courts et travaille uniquement avec des producteurs locaux.

Vous aurez, en charge, la mise en place du poste de travail et les préparations préliminaires.

Parmi les missions qui vous seront confiées, vous participerez quotidiennement à la réalisation des repas, en respectant les règles d'hygiène et les normes en vigueur. Vous devez également contribuer à la rédaction des fiches techniques ainsi qu'à la gestion des coûts des préparations mises en œuvre.

Vous évoluerez sous l'autorité du chef de cuisine M. Léon et du chef pâtissier, M. Paul.

MENU DU MARCHÉ : 27 €

Salade de pissenlit aux lardons

Fricassée de volaille et riz pilaf

Tarte amandine aux abricots

SUGGESTION DU JOUR : 23 €

Râble de lapin fermier en papillote de foin fumé et morilles du Ried

Pancakes de pomme de terre à l'ail des ours et cocotte de petits légumes

C'est votre premier jour dans l'entreprise et le chef de cuisine vous associe à la réception des marchandises. Il aimerait connaître vos compétences dans ce domaine.

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 2/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef a constaté différentes anomalies lors de la réception des marchandises. Il vous demande comment réagir à chaque situation.

1. Relier l'anomalie à l'action à mettre en place.

Anomalies :			Actions :
Les quantités de marchandises livrées ne sont pas conformes au bon de commande	•	•	Refuser et retourner la marchandise en indiquant le défaut d'emballage constaté sur le bon de livraison
Vous constatez que l'emballage des suprêmes de volaille fuit légèrement	•	•	Refuser la marchandise en raison d'une température trop élevée qui représente un risque sanitaire majeur
La température relevée sur les suprêmes de volaille est +11 °C	•	•	Refuser la marchandise arrivée à date courte. Indiquer la raison sur le bon de livraison.
La DLC indique que les suprêmes devront être consommés dans 48H maximum	•	•	Prévenir le chef qui contactera directement le fournisseur avant d'accepter ou non la marchandise.

Le chef en profite pour vous interroger sur les documents d'approvisionnement.

2. Indiquer la fonction d'un bon de commande et d'un bon de livraison :

BON DE COMMANDE :

.....
.....

BON DE LIVRAISON :

.....
.....

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 3/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Léon vous demande de déterminer pour chaque aliment réceptionné s'il s'agit d'une Date Limite de Consommation (DLC) ou d'une Date de Durabilité Minimale (DDM).

3. Cocher la bonne réponse dans le tableau ci-dessous.

PRODUITS	DLC	DDM
Biscuits apéritifs en sachets		
Râbles de lapin frais		
Morilles déshydratées en boîte		
Huile de tournesol en bidon		
Munster frais pasteurisé		
Salade en sachet		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef vous demande maintenant de ranger les marchandises.

4. Identifier 2 gestes et postures en justifiant votre réponse.

Document n°1 : Comment éviter les troubles musculo-squelettiques

La formation, gestes et postures pour le personnel de la restauration vise à prévenir les risques liés aux efforts physiques, aux postures prolongées et aux mouvements répétitifs. Elle enseigne les bonnes pratiques pour soulever et transporter des charges, manipuler les ustensiles de cuisine et organiser le poste de travail de manière ergonomique, afin de réduire les troubles musculo-squelettiques et améliorer la sécurité et le confort au travail. Plier les genoux pour soulever des colis, utiliser un chariot pour le transport, porter à deux les charges lourdes ou encore utiliser des petits conditionnements.



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 5/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Stocker les marchandises suivantes dans l'équipement adapté (document 2).

- *Salade en sachet* - *Râble de lapin* - *Morilles déshydratées*
- *Munster* - *huile de tournesol* - *Gâteaux apéritifs*

Document n°2 : équipement de stockage

			
Économat	Armoire froide positive	Armoire froide positive	Armoire froide positive
Température de stockage : 18 °C	Température de stockage : + 1/3 °C	Température de stockage : + 5/6 °C	Température de stockage : + 6/8 °C
			

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 6/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre entreprise est attachée aux circuits courts, très appréciés par la clientèle. Le chef veut vous sensibiliser à cuisiner des produits locaux.

6. Relever 5 facteurs qui valorisent le mouvement locavore en restauration, en vous aidant du document 3.

Document n°3 : Locavorisme et circuit court

Le mouvement locavore, qui prône la consommation de produits locaux et de saison, connaît un essor remarquable dans le secteur de la restauration. De plus en plus d'établissements adoptent des circuits courts pour valoriser les produits du terroir et offrir une alimentation saine.

Face à une prise de conscience environnementale et sanitaire, les consommateurs recherchent de plus en plus des alternatives aux circuits de distribution traditionnels.

L'engouement pour le locavorisme s'explique par la volonté de manger mieux, tout en réduisant l'empreinte carbone liée au transport des denrées alimentaires. Plusieurs restaurants et cantines se sont ainsi engagés dans une démarche de qualité en privilégiant des produits issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Ce mouvement a d'ailleurs été relayé dans de nombreux médias spécialisés qui mettent en avant l'importance de soutenir l'économie locale et les producteurs régionaux.

Source Information : <https://www.megane-imbert.fr/post/locavorisme-en-restauration-l-essor-des-circuits-courts-pour-une-alimentation-saine-%C3%A0->



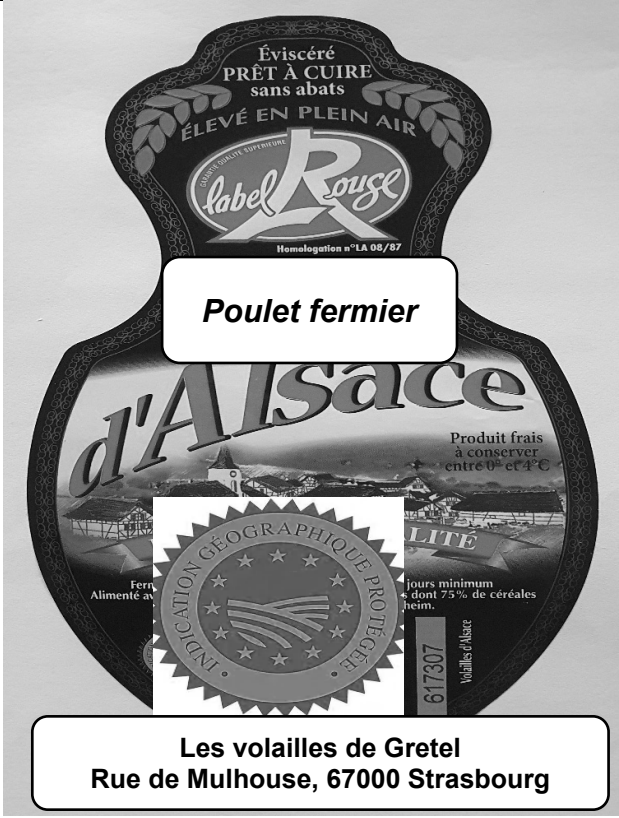
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 7/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef a sélectionné une volaille locale et vous demande d'identifier les indicateurs de circuit court sur l'étiquette (document 4).

7. Citer 3 indicateurs qui valorisent le circuit court en complétant le document 4.

Document n°4 : Étiquette de volaille

 Poulet fermier d'Alsace Produit frais à conserver entre 0° et 4°C INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE 617307 Volailles d'Alsace Les volailles de Gretel Rue de Mulhouse, 67000 Strasbourg	✍ ✍ ✍
--	----------------------------

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 8/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le chef souhaite tester vos aptitudes culinaires. Il vous demande de participer à l'élaboration du menu du jour pour la fricassée de volaille à l'ancienne accompagnée d'un riz pilaf, suivie d'une tarte amandine aux abricots.

Avec le chef, vous découpez la volaille pour la fricassée. Il en profite pour tester vos compétences sur les différentes appellations de découpes possibles.

8. Identifier en replaçant dans le document 5 les appellations suivantes correspondants aux visuels.

- | | | |
|-------------------------|---------------------|--------------------|
| - Jambonnette de canard | - Poulet crapaudine | - Râble de lapin |
| - Pilon de poulet | - Suprême de poulet | - Magret de canard |

Document n°5 : Appellations de volailles

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 9/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après avoir découpé les suprêmes de poulet, Monsieur Léon, votre chef, vous demande de nettoyer et désinfecter votre poste de travail avant de poursuivre les autres préparations. Cette étape est essentielle pour éviter la contamination des aliments suivants.

9. Classer dans l'ordre chronologique, de 1 à 4, les étapes du protocole de décontamination d'un poste de travail dans le document 6.

Document n°6 : Protocole décontamination poste de travail.

Numéro de l'étape	Étapes de décontamination d'un poste de travail
	Nettoyer la surface avec un détergent en respectant le temps d'action.
	Appliquer un désinfectant alimentaire, laisser agir, puis rincer de nouveau.
	Retirer les déchets et les ustensiles du plan de travail.
	Rincer à l'eau claire pour éliminer les résidus adhérents et le détergent.

10. Relier les produits d'entretien ci-dessous à leurs fonctions.

Détergeant	•	•	Un produit d'entretien respectant davantage la santé et l'environnement que les produits classiques.
Désinfectant	•	•	Un produit qui sert à éliminer les micro-organismes (bactéries, virus...) présents sur une surface
Produit écologique Eco-labellisé	•	•	Un produit qui sert à nettoyer en enlevant les salissures adhérentes, les graisses et les résidus visibles sur les surfaces

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 10/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de réaliser la fricassée de volaille, le chef Léon vous demande de lui rappeler les étapes de la recette.

11. Ordonner des étapes de réalisation de la fricassée de volaille et riz pilaf en les numérotant dans le tableau ci-dessous.

PHASES TECHNIQUES	ORDRE DE RÉALISATION
Préparer la garniture à l'ancienne	
Marquer le fond blanc de volaille en cuisson	
Habiller et découper la volaille	
Marquer le riz pilaf en cuisson	
Dresser et envoyer le plat et le riz pilaf	8
Marquer la fricassée en cuisson	
Mettre en place du poste de travail et réaliser les opérations préliminaires	1
Décanner la volaille et terminer la sauce de la fricassée	

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 11/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Certains produits comme les végétaux sont commandés sous une autre forme commerciale que le produit brut. Vous réfléchissez aux avantages de leur utilisation.

12. Citer 3 avantages de l'utilisation de ces gammes en cuisine.

Gammes de produits	Avantages
   	✎
	✎
	✎

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 12/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Monsieur Paul, chef pâtissier, vous interroge sur les ingrédients et quantités de la pâte brisée du dessert qu'il réalise pour le menu du marché.

13. Indiquer les ingrédients et quantités manquants dans les parties grisées de la fiche technique (document 7) Tarte amandine aux abricots afin de pouvoir la mettre en œuvre.

Document n°7 : Fiche technique de la tarte amandine.

CHEF DE PARTIE Pâtissier	INTITULE : Tarte amandine aux abricots	NOMBRE DE PORTIONS 8	
------------------------------------	---	--------------------------------	---

MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉS	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte brisée sucrée :			1 Mettre en place le poste de travail 2 Réaliser les pesées 3 Confectionner la pâte brisée sucrée 4 Réaliser la crème d'amandes 5 Égoutter les oreillons d'abricots 6 Abaisser et Foncer les tartes 7 Garnir la tarte 8 Marquer la tarte en cuisson Cuire 30 minutes au four à 200/210 °C Débarrasser les tartes sur grille après cuisson. 9 Dresser et napper la tarte
	kg	0,250	
Sel	kg		
	P	0,025	
Beurre	kg		
	P	1	
Eau	L		
Dorure :			
Œuf	P	1	
Garniture :			
Abricots sirop 4/4	Boite	1	
Crème d'amandes :			Source recette : Cuisine de Référence Michel Maincent Editions BPI Source image : Google Image 2 Avril 2025
Beurre	kg	0,100	
Sucre semoule	kg	0,100	
Amande en poudre	kg	0,100	
Œufs entier	P	2	
Rhum	L	0,04	
Finition :			
Nappage blond abricot	kg	0,100	

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 13/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin de déterminer le prix de vente de ce dessert, le chef vous demande à partir du document 8 de calculer le coût matière et de déterminer le prix de vente HT et TTC.

14. Calculer le coût matière de la tarte aux abricots, document 8.

Document n°8 : le calcul de coût matière

TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS				
(Pour 8 personnes)				
Ingrédients	Unité	Prix unitaire	Quantité	Coût total
Pâte brisée maison	Pièce	2,60	1	2,60
Abricots	Boite	4	1	4
Beurre	kg	12		
Sucre semoule	kg	2		
Amandes en poudre	kg	15		
Œufs	kg	0,25		
Rhum	L	25		
Nappage blond	kg	20		
Coût matières pour 8 personnes				
Coût matières par portion				

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 14/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le patron de l'établissement applique un coefficient de 4 sur le coût matière afin de déterminer le prix de vente.

15. Calculer le prix de vente HT d'une part de tarte amandine aux abricots (détailler le calcul).

Calcul :

16. Calculer le prix de vente TTC d'une part de tarte (taux de TVA 10 %) (détailler le calcul).

Calcul :

Le chef vous demande de mener une réflexion sur les charges principales en restauration.

17. Citer 2 charges financières importantes pour les restaurateurs.



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 15/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Hier, pendant le dîner, un client vous a alerté sur le fait qu'il est sensible à certains produits alimentaires. Il nous a indiqué avoir des réactions allergiques.

**18. À l'aide du document 9, définir la différence entre une allergie et une intolérance.
Justifier votre réponse.**

Document n°9 : Allergie et intolérance alimentaires

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

Une allergie alimentaire est une réaction du système immunitaire à une substance contenue dans un aliment (habituellement une protéine). La substance à laquelle vous êtes allergique s'appelle un allergène. Lorsqu'un allergène est consommé, il peut causer une réaction allergique impliquant le système respiratoire, le système digestif ou la peau.

Qu'est-ce qu'une intolérance alimentaire ?

L'intolérance alimentaire se manifeste par une réaction désagréable à un aliment qui n'entraîne aucune réaction du système immunitaire (contrairement à l'allergie). Par exemple, l'intolérance au lactose est causée par une incapacité de l'organisme à décomposer le lactose, un sucre naturel présent dans le lait. Elle diffère de l'allergie au lait, qui est causée par une réaction immunitaire à la protéine du lait de vache.

Tiré en partie de : ameli.fr/allergie-alimentaire



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 16/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

M. Léon, votre chef, vous demande à présent de réaliser l'œuf parfait. Il vous rappelle que les œufs sont des produits sensibles et vous partage un article de presse (document 11) relatant un cas survenu récemment dans une collectivité.

Document n°10 : Article de presse – Des œufs contaminés provoquent une intoxication alimentaire.

En février 2025, plusieurs personnes sont tombées malades après avoir mangé des plats à base d'œufs dans un restaurant d'entreprise. Elles ont eu des symptômes comme des vomissements, de la fièvre et de la diarrhée.

Après enquête, on a découvert que les œufs venaient du même élevage. Ils étaient contaminés par une bactérie appelée Salmonelle. Cette bactérie peut se trouver dans l'intestin des poules et peut passer sur la coquille des œufs.

La salmonelle peut provoquer une intoxication alimentaire si les œufs sont mal cuits ou mal manipulés avec un risque de contamination croisée. Une cuisson à plus de 65 °C pendant 5 ou 6 minutes est recommandée pour diminuer le risque. Il est aussi important de bien décontaminer les surfaces et matériel.

Les aliments à base d'œufs crus ou peu cuits (comme la mayonnaise ou les œufs à la coque) sont donc plus dangereux.

Tiré en partie de : [article lemonde.fr/economie/article/contamination-aux-salmonelles](https://www.lemonde.fr/economie/article/contamination-aux-salmonelles)

19. Citer le nom de la bactérie responsable de l'intoxication dans l'article, document 10.



20. Repérer dans le document 10 et identifier ci-dessous les symptômes de cette intoxication alimentaire.



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE Cuisine	26-CAP-CUI-EP1-PO1	Session 2026	SUJET
Épreuve : Organisation de la production de cuisine	Durée : 02h00	Coefficient : 4	Page 17/18

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

21. Citer deux gestes d'hygiène à respecter pour éviter la contamination des œufs en cuisine

.....

.....

.....

.....

.....

.....