CORRIGÉ NON OFFICIEL

# CAP (Glacier fabricant)

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

**Session 2022**

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Glacier, veuillez visiter :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

# EP1 – Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2022

Code sujet **2206-CAP GF EP1** 2 h 00

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

## Se repérer dans le corrigé

Technologie professionnelle — Préparations glacées, composition et techniques de fabrication
34 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Sciences appliquées à l'alimentation — Constituants alimentaires des fruits, énergie et potabilité de l'eau
14 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

Sciences appliquées à l'hygiène — Hygiène des mains, bactéries, conservation et nettoyage-désinfection
19 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10

Sciences appliquées à l'équipement — Fonctionnement et précautions d'entretien d'une plaque à induction
10 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

Gestion appliquée — Environnements juridique, social, organisationnel et commercial de l'entreprise
28 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15, PDF source, p. 16, PDF source, p. 17, PDF source, p. 18

« PDF source » désigne la page physique du fichier. Quand le pied de page est lisible, le numéro imprimé est indiqué entre parenthèses. Chaque réponse rappelle la consigne, explique la démarche et donne le résultat.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Technologie professionnelle

**20 points**

Préparations glacées, composition et techniques de fabrication

### Question 1.

PDF source, p. 3

> Donner la composition du soufflé glacé Grand Marnier.

Un soufflé glacé est une préparation légère non turbinée. Il associe une pâte à bombe, une meringue italienne et de la crème fouettée ; on le parfume ici au Grand Marnier.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Composition :** pâte à bombe, meringue italienne, crème fouettée et Grand Marnier.

### Question 2.

PDF source, p. 3

> Donner le taux minimum de matières grasses que doit contenir le beurre utilisé dans vos préparations glacées.

Le beurre utilisé en glacerie doit contenir au minimum la teneur réglementaire de matières grasses attendue pour le beurre.

**RÉPONSE À RETENIR**

**82 % de matières grasses minimum.**

## Sorbet aux fruits

### Question 3.

PDF source, p. 3

> Selon le Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires, compléter la composition du sorbet aux fruits en indiquant le pourcentage minimum de fruits doux.

Pour un sorbet aux fruits doux, le Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires fixe un seuil minimal de fruits dans la préparation.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Au moins 25 % de fruits doux.**

## Poids minimal du sorbet aux fruits

### Question 3.

PDF source, p. 3

> Indiquer le poids minimal par litre du sorbet aux fruits.

Le poids minimal demandé est un poids de produit fini rapporté à un litre de sorbet.

**RÉPONSE À RETENIR**

**450 g minimum par litre.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Sorbet plein fruit

### Question 3.

PDF source, p. 3

> Selon le Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires, compléter la composition du sorbet plein fruit en indiquant le pourcentage minimum de fruits et le pourcentage minimum de fruits acides.

Le seuil du sorbet plein fruit est de 45 % de fruits. Pour les fruits acides, le seuil spécifique est de 20 %.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Au moins 45 % de fruits et 20 % de fruits acides.**

## Poids minimal du sorbet plein fruit

### Question 3.

PDF source, p. 3

> Indiquer le poids minimal par litre du sorbet plein fruit.

Le sorbet plein fruit doit respecter le poids minimal prévu pour un litre de produit fini.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **650 g minimum par litre.**

## Mélange initial

### Question 4.

PDF source, p. 3

> Compléter la première étape de réalisation de la crème glacée : « Mélanger … avec une petite partie du … (10 %) de la recette. »

On disperse d’abord le stabilisateur dans une petite partie du sucre. Ce mélange à sec facilite sa répartition et limite la formation de grumeaux lorsqu’il est incorporé au liquide.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mélanger **le stabilisateur** avec une petite partie du **sucre (10 % de la recette)**.

## Incorporation à 20 °C

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Compléter l’étape de fabrication de la crème glacée en indiquant les éléments à incorporer à 20 °C.

Dans cette méthode, le lait en poudre est ajouté lorsque le mélange atteint 20 °C, puis réparti en mélangeant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À **20 °C** : incorporer le **lait en poudre**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Incorporation à 30 °C

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Compléter l'étape de fabrication de la crème glacée en indiquant les éléments à incorporer à 30 °C.

Les sucres restants sont ajoutés à 30 °C afin de les répartir dans le mélange.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À **30 °C** : incorporer les **sucres restants**.

## Incorporation à 40 °C

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Compléter l'étape de fabrication de la crème glacée en indiquant les éléments à incorporer à 40 °C.

La crème est incorporée à 40 °C, en mélangeant pour obtenir une préparation homogène.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À **40 °C** : incorporer la **crème**.

## Incorporation à 45 °C

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Compléter l'étape de fabrication de la crème glacée en indiquant les éléments à incorporer à 45 °C.

Les jaunes d'œufs sont ajoutés à 45 °C. On homogénéise ensuite la préparation avant sa pasteurisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À **45 °C** : incorporer les **jaunes d'œufs**.

## Pasteurisation

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Indiquer la température à laquelle pasteuriser la préparation de crème glacée.

La méthode de fabrication attendue porte le mélange à la température de pasteurisation indiquée ci-dessous.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pasteuriser à **85 °C**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Refroidissement

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Compléter l'étape « Mixer, chinoiser, filmer, … rapidement à … °C » en indiquant l'action et la température à atteindre.

Après le mixage et le chinoisage, on refroidit rapidement la préparation afin de réduire le temps passé à une température favorable au développement des microbes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Mixer, chinoiser, filmer, puis **refroidir rapidement à 4 °C**.

## Maturation

### Question 4.

PDF source, p. 4

> Compléter l'étape de fabrication de la crème glacée prévue pour une durée minimale de 12 heures.

La maturation est un repos au froid d'au moins 12 heures avant le turbinage. Elle laisse le temps aux ingrédients de s'hydrater et au mélange de se stabiliser.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Laisser maturer au froid pendant 12 heures minimum**, puis turbiner.

## Conséquence 1

### Question 5.

PDF source, p. 4

> Indiquer une première conséquence sur le produit fini lorsque trop de glucose atomisé a été incorporé dans la recette du sorbet framboise.

Un excès de glucose abaisse le point de congélation du mélange : le sorbet prend moins fermement et reste trop mou.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le sorbet risque d'être **trop mou et de mal tenir sa forme**.

## Conséquence 2

### Question 5.

PDF source, p. 4

> Indiquer une deuxième conséquence sur le produit fini lorsque trop de glucose atomisé a été incorporé dans la recette du sorbet framboise.

Un excès de glucose augmente aussi le goût sucré du produit fini.


FormaV - document d'entraînement non officiel

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le sorbet peut être **trop sucré**.

## Rôle 1

### Question 6.

PDF source, p. 4

> Indiquer une première action (un premier rôle) des stabilisateurs dans votre sorbet.

Le stabilisateur limite la formation et la croissance de gros cristaux de glace, ce qui aide à obtenir une texture plus fine.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il **limite la formation de gros cristaux de glace** et améliore la finesse de la texture.

## Rôle 2

### Question 6.

PDF source, p. 4

> Indiquer une deuxième action (un deuxième rôle) des stabilisateurs dans votre sorbet.

Le stabilisateur retient une partie de l’eau et contribue à la tenue du sorbet, notamment lors du service et de la fonte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il **améliore la tenue du sorbet et ralentit sa fonte**.

## Lait entier

### Question 7.

PDF source, p. 5

> Indiquer l’extrait sec du lait entier.

Dans les valeurs usuelles retenues pour une table analytique de glacerie, l’extrait sec du lait entier est de 12 %.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Lait entier : **12 %**.

## Jaunes d’œufs

### Question 7.

PDF source, p. 5

> Indiquer l’extrait sec des jaunes d’œufs.

La valeur usuelle d’extrait sec retenue pour les jaunes d’œufs dans une table analytique de glacerie est de 50 %.


FormaV - document d'entraînement non officiel

**RÉPONSE À RETENIR**

Jaunes d’œufs : **50 %**.

## Glucose atomisé

### Question 7.

PDF source, p. 5

Indiquer l’extrait sec du glucose atomisé.

Le glucose atomisé est une poudre ; la valeur usuelle retenue pour son extrait sec est de 95 %.

**RÉPONSE À RETENIR**

Glucose atomisé : **95 %**.

## Crème fraîche 35 %

### Question 7.

PDF source, p. 5

Indiquer l’extrait sec de la crème fraîche 35 %.

Pour une crème fraîche à 35 % de matières grasses, la valeur usuelle d’extrait sec total retenue en table analytique est de 40 %.

**RÉPONSE À RETENIR**

Crème fraîche 35 % : **40 %**.

## Glucose atomisé

### Question 8.

PDF source, p. 5

Citer l’origine du glucose atomisé.

Le glucose atomisé provient de l’hydrolyse de l’amidon, généralement extrait de matières premières végétales comme le maïs ou le blé. Le sirop obtenu est ensuite séché par atomisation.

**RÉPONSE À RETENIR**

Glucose atomisé : **origine amylacée**, à partir de l’amidon (par exemple de maïs ou de blé).

## Sucre inverti

### Question 8.

PDF source, p. 5

Citer l’origine du sucre inverti.

Le sucre inverti est obtenu par hydrolyse du saccharose, qui est séparé en glucose et fructose.


FormaV - document d'entraînement non officiel

**RÉPONSE À RETENIR**

Sucre inverti : **issu de l'hydrolyse du saccharose**, provenant du sucre de betterave ou de canne.

### Question 9.

PDF source, p. 5

Citer la définition du nougat glacé.

Le nougat glacé est une préparation glacée légère. Il associe notamment une meringue italienne et de la crème fouettée, avec des fruits secs caramélisés ; le miel peut participer à son parfum et à sa composition.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Le nougat glacé est une préparation glacée légère à base de meringue italienne et de crème fouettée, garnie de fruits secs caramélisés, souvent parfumée au miel.**

### Question 10.

PDF source, p. 5

Expliquer la technique de réalisation du nougat glacé.

On torréfie les fruits secs, puis on les enrobe de caramel pour obtenir une nougatine ; on la laisse refroidir et on la concasse. On prépare une meringue italienne, que l'on peut parfumer au miel, puis on incorpore délicatement la crème fouettée et la nougatine refroidie. On moule la préparation et on la place au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit prise.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Technique :** torréfier les fruits secs, les caraméliser, laisser refroidir la nougatine puis la concasser. Préparer une meringue italienne et y incorporer délicatement la crème fouettée et les éclats de nougatine. Mouler et congeler jusqu'à prise.

## Eau de vie

### Question 11.

PDF source, p. 6

Cocher la case correspondante à la famille « Eau de vie » pour le Grand Marnier utilisé comme alcool pour votre parfait glacé.

Le Grand Marnier est une liqueur ; ce n'est donc pas la case « Eau de vie » qui correspond à sa famille.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Ne pas cocher « Eau de vie ».**

## Liqueur

### Question 11.

PDF source, p. 6

Cocher la case correspondante à la famille « Liqueur » pour le Grand Marnier utilisé comme alcool pour votre parfait glacé.

Le Grand Marnier appartient à la famille des liqueurs.


FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

**Cocher « Liqueur ».**

## Homogénéité et stabilité

### Question 12.

PDF source, p. 6

> Donner le nom correspondant à l'énoncé : « J'assure une bonne homogénéité et la stabilité entre les matières grasses et les éléments liquides (eau ou phase aqueuse) dans la composition d'une glace ou crème glacée. »

La fonction décrite est celle d'un émulsifiant : il aide à disperser et à stabiliser les matières grasses dans la phase aqueuse.

RÉPONSE À RETENIR

**Un émulsifiant.**

## Jaunes d'œufs et matières grasses laitières

### Question 12.

PDF source, p. 6

> Donner le nom correspondant à l'énoncé : « Je contiens au moins 7 % de jaunes d'œufs dans ma composition, je pèse 550 g minimum par litre, je contiens exclusivement des matières grasses laitières. »

La préparation décrite correspond à une glace aux œufs, caractérisée ici par sa teneur en jaunes d'œufs, son poids par litre et l'emploi exclusif de matières grasses laitières.

RÉPONSE À RETENIR

**Une glace aux œufs.**

## Pâte à bombe et crème fouettée

### Question 12.

PDF source, p. 6

> Donner le nom correspondant à l'énoncé : « Je suis une fabrication légère, obtenue par le mélange d'une pâte à bombe et de crème fouettée, aromatisée d'un arôme naturel ou d'alcool. »

Une préparation légère obtenue avec une pâte à bombe et de la crème fouettée, puis parfumée, correspond à un parfait glacé.

RÉPONSE À RETENIR

**Un parfait glacé.**

## Coupe glacée à la poire

### Question 12.

PDF source, p. 6

> Donner le nom correspondant à l'énoncé : « Je suis une coupe glacée contenant : poire cuite au sirop, glace


FormaV - document d'entraînement non officiel

vanille, sauce chocolat tiède, amandes effilées grillées, éventuellement crème chantilly. »

La coupe composée de poire cuite au sirop, de glace vanille, de sauce chocolat et d'amandes effilées grillées est une poire Belle-Hélène glacée.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Une poire Belle-Hélène.**

## Préparation glacée légère non turbinée

### Question 12.

PDF source, p. 6

Donner le nom correspondant à l'énoncé : « Je suis une préparation glacée légère non turbinée, constituée d'une pâte à bombe, de meringue italienne et de crème fouettée, et d'un alcool ou purée de fruit. »

La préparation légère non turbinée qui associe pâte à bombe, meringue italienne, crème fouettée et alcool ou purée de fruit correspond à un soufflé glacé.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Un soufflé glacé.**

## Ingrédient d'origine animale

### Question 12.

PDF source, p. 6

Donner le nom correspondant à l'énoncé : « Je suis d'origine animale, je contiens environ 50 % d'eau et 33 % de matières grasses, mon extrait sec est de 50 % pour le calcul d'une table analytique. »

Les teneurs indiquées et l'extrait sec retenu dans une table analytique correspondent au jaune d'œuf.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Le jaune d'œuf.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Sciences appliquées à l’alimentation

**7 points**

Constituants alimentaires des fruits, énergie et potabilité de l’eau

## Ligne Eau

### Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7

> À partir du document 1, compléter la ligne « Eau » du tableau en indiquant le rôle principal de l’eau dans l’organisme.

La première ligne du tableau nomme déjà l’eau. Dans l’organisme, elle sert notamment de milieu aux réactions et permet le transport de nombreuses substances. Elle participe aussi à la régulation de la température corporelle.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Eau :** elle sert notamment au transport des substances dans l’organisme et participe à la régulation de sa température.

## Deuxième ligne du tableau

### Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7

> À partir du document 1, relever un constituant alimentaire présent dans la fraise et indiquer son rôle principal dans l’organisme pour compléter la deuxième ligne du tableau.

Le document 1 indique que les fraises contiennent des glucides. Les glucides sont des nutriments énergétiques : ils fournissent de l’énergie à l’organisme.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Glucides :** fournissent de l’énergie à l’organisme.

## Troisième ligne du tableau

### Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7

> À partir du document 1, relever un constituant alimentaire présent dans la fraise et indiquer son rôle principal dans l’organisme pour compléter la troisième ligne du tableau.

Le document 1 indique que les fraises contiennent des fibres. Elles favorisent notamment le bon fonctionnement du transit intestinal.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Fibres :** favorisent le transit intestinal.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Quatrième ligne du tableau

### Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7

> À partir du document 1, relever un constituant alimentaire présent dans la fraise et indiquer son rôle principal dans l'organisme pour compléter la quatrième ligne du tableau.

Le document 1 indique également la présence de vitamine C dans les fraises. Cette vitamine contribue notamment au fonctionnement des défenses de l'organisme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Vitamine C :** contribue au fonctionnement des défenses de l'organisme.

## Rôle « Aide à la production des acides aminés (ADN) »

### Question 1.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7

> À partir du document 1, relever le constituant alimentaire de la fraise associé au rôle indiqué dans le tableau : « Aide à la production des acides aminés (ADN) ».

Le constituant de la fraise associé au rôle préimprimé dans le tableau est la vitamine B9, qui figure dans la composition nutritionnelle du document 1. Elle intervient notamment dans la synthèse de l'ADN et le métabolisme des acides aminés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Constituant :** vitamine B9.

### Question 1.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Donner le nom du constituant alimentaire énergétique commun aux trois fruits du document 1.

Je compare les constituants indiqués dans les trois colonnes du document 1. Les fraises, les framboises et les mûres noires contiennent toutes des glucides : c'est le constituant énergétique commun.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le constituant énergétique commun aux trois fruits est **les glucides**.

## Premier constituant

### Question 1.3.

PDF source, p. 8

> Nommer un des deux autres constituants énergétiques.

Les principaux constituants énergétiques sont les glucides, les lipides et les protéines. Les glucides ayant été identifiés à la question 1.2, l'un des deux autres constituants à citer est celui des lipides.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lipides.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Deuxième constituant

### Question 1.3.

PDF source, p. 8

> Nommer le deuxième des deux autres constituants énergétiques.

Parmi les principaux constituants énergétiques, l'autre constituant à citer après les glucides et les lipides est celui des protéines, aussi appelées protides.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Protéines (ou protides).**

### Question 1.4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8

> Pour faire un sorbet très peu énergétique, donner le nom du fruit que vous choisiriez parmi les trois fruits du document 1 et justifier ce choix.

Pour choisir le fruit le moins énergétique, je compare les valeurs d'énergie données pour 100 g dans le document 1 : 9,09 kJ pour les fraises, 11,72 kJ pour les framboises et 10,76 kJ pour les mûres noires. La valeur la plus faible est celle des fraises.

**RÉPONSE À RETENIR**

Je choisirais les **fraises**, car le document indique l'énergie la plus faible pour 100 g : **9,09 kJ**, contre 11,72 kJ pour les framboises et 10,76 kJ pour les mûres noires.

### Question 1.5.

PDF source, p. 8

> Nommer le changement d'état du sucre lors de la réalisation d'un sirop en chauffant de l'eau et du sucre en poudre.

En préparant le sirop, le sucre se dissout dans l'eau. Cette opération est une dissolution et non, au sens strict, un changement d'état du sucre comme la fusion. La question emploie « changement d'état », mais la transformation décrite correspond à une dissolution.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Dissolution** du sucre dans l'eau.

### Question 1.6.

PDF source, p. 8

> Donner une définition simple du mot « organoleptique ».

« Organoleptique » désigne les caractéristiques d'un produit que l'on perçoit avec les sens, par exemple son aspect, son goût ou son odeur.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Organoleptique :** qui concerne les caractéristiques d'un produit perçues par les sens.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Eau limpide

### Question 1.7.

PDF source, p. 8

> Pour le critère de potabilité « Eau limpide », indiquer le sens stimulé ainsi que l'organe associé à ce sens.

La limpidité décrit l'aspect visuel de l'eau. On l'observe donc avec la vue et les yeux.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Sens stimulé :** la vue. **Organe associé :** les yeux.

## Eau insipide (sans saveur)

### Question 1.7.

PDF source, p. 8

> Pour le critère de potabilité « Eau insipide (sans saveur) », indiquer le sens stimulé ainsi que l'organe associé à ce sens.

« Insipide » signifie sans saveur. Le sens mobilisé pour percevoir une saveur est le goût ; l'organe associé est principalement la langue.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Sens stimulé :** le goût. **Organe associé :** la langue.

## Eau inodore (sans odeur)

### Question 1.7.

PDF source, p. 8

> Pour le critère de potabilité « Eau inodore (sans odeur) », indiquer le sens stimulé ainsi que l'organe associé à ce sens.

« Inodore » signifie sans odeur. Le sens mobilisé pour percevoir les odeurs est l'odorat, associé au nez.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Sens stimulé :** l'odorat. **Organe associé :** le nez.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Sciences appliquées à l’hygiène

**7 points**

Hygiène des mains, bactéries, conservation et nettoyage-désinfection

## Premier moment

### Question 2.1.

PDF source, p. 9

> Citer un premier autre moment, en plus de celui indiqué dans le sujet (avant de commencer une préparation), après lequel il est impératif de se laver les mains.

Les mains doivent être lavées après une situation susceptible de les contaminer. Un exemple est le passage aux toilettes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Après être allé aux toilettes.**

## Deuxième moment

### Question 2.1.

PDF source, p. 9

> Citer un deuxième autre moment, en plus de celui indiqué dans le sujet (avant de commencer une préparation), après lequel il est impératif de se laver les mains.

Il faut aussi se laver les mains après avoir manipulé des aliments crus, car des microbes peuvent être transférés aux mains puis aux préparations. Après avoir manipulé des déchets est également un exemple valable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Après avoir manipulé des aliments crus** (ou des déchets).

## Repère 1

### Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 9

> Légender avec précision l’élément du poste réglementaire de lavage des mains désigné par le repère 1 du document 2.

Le repère 1 désigne la commande du robinet. Une commande actionnée sans les mains évite de recontaminer les mains propres au moment de fermer le robinet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Repère 1 : commande non manuelle du robinet** (commande au pied ou au genou).


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Repère 2

### Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 9

> Légender avec précision l'élément du poste réglementaire de lavage des mains désigné par le repère 2 du document 2.

Le repère 2 désigne le distributeur de produit lavant utilisé pour se laver les mains.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Repère 2 : distributeur de savon liquide.**

## Repère 3

### Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 9

> Légender avec précision l'élément du poste réglementaire de lavage des mains désigné par le repère 3 du document 2.

Le repère 3 désigne le dispositif qui fournit le moyen de sécher les mains après le lavage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Repère 3 : distributeur d'essuie-mains à usage unique** (essuie-mains en papier).

## Repère 4

### Question 2.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 9

> Légender avec précision l'élément du poste réglementaire de lavage des mains désigné par le repère 4 du document 2.

Le repère 4 désigne le réceptacle prévu pour jeter les essuie-mains utilisés. La commande au pied évite de toucher la poubelle avec les mains propres.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Repère 4 : poubelle à commande au pied.**

### Question 2.3.

PDF source, p. 9

> Donner une définition simple d'un microbe.

Un microbe est un être ou un agent microscopique, généralement invisible à l'œil nu. Les bactéries et les levures en sont des exemples.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un **microbe** est un être ou un agent microscopique, généralement invisible à l'œil nu, comme une bactérie ou une levure.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Première condition

### Question 2.4.

PDF source, p. 10

> Citer une première condition favorable au développement des bactéries.

Les bactéries se développent lorsqu'elles disposent de substances nutritives, par exemple dans les aliments.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Première condition : la présence de nutriments** (matières nutritives).

## Deuxième condition

### Question 2.4.

PDF source, p. 10

> Citer une deuxième condition favorable au développement des bactéries.

L'eau disponible, notamment sous forme d'humidité, favorise le développement de nombreuses bactéries.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Deuxième condition : la présence d'eau ou d'humidité.**

## Troisième condition

### Question 2.4.

PDF source, p. 10

> Citer une troisième condition favorable au développement des bactéries.

Une température favorable permet aux bactéries de se multiplier. La plage exacte varie selon les bactéries ; une température tiède est un exemple de réponse valable.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Troisième condition : une température favorable** (notamment une température tiède).

### Question 2.5.

PDF source, p. 10

> Donner le nom de la forme « dormante » d'une bactérie.

Certaines bactéries peuvent prendre une forme résistante et dormante lorsque les conditions deviennent défavorables.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La forme dormante d'une bactérie est une **spore**.

## DLC

### Question 2.6.

PDF source, p. 10

> Pour le sorbet conservé à une température de −18 °C, indiquer si la case « DLC » doit être cochée.

Pour le sorbet conservé congelé à −18 °C, la date indiquée est une DDM et non une DLC. La DLC est utilisée pour des denrées très périssables après lesquelles la consommation peut présenter un risque pour la santé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **DLC : ne pas cocher.**

## DDM

### Question 2.6.

PDF source, p. 10

> Pour le sorbet conservé à une température de −18 °C, indiquer si la case « DDM » doit être cochée.

Le sorbet conservé à −18 °C porte une date de durabilité minimale. Il faut donc cocher la case DDM.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **DDM : cocher.**

## Définition

### Question 2.6.

PDF source, p. 10

> Donner la définition du type de date à apposer sur le sorbet conservé à −18 °C.

DDM signifie « date de durabilité minimale ». Elle indique la date jusqu'à laquelle, si le produit est conservé dans les conditions prévues, il garde ses qualités spécifiques. Son dépassement ne signifie pas automatiquement que le produit est dangereux, mais ses qualités peuvent diminuer.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **DDM : date de durabilité minimale**, date jusqu'à laquelle le produit conserve ses qualités spécifiques s'il est correctement conservé.

## Premier critère

### Question 2.7.

PDF source, p. 10

> Donner un premier critère à respecter pour réaliser un nettoyage efficace du plan de travail.

Le nettoyage efficace repose notamment sur une action mécanique, par exemple frotter la surface.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Premier critère : l'action mécanique** (frotter ou utiliser le matériel adapté).


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Deuxième critère

### Question 2.7.

PDF source, p. 10

> Donner un deuxième critère à respecter pour réaliser un nettoyage efficace du plan de travail.

L'action chimique est apportée par un produit nettoyant adapté. Il faut respecter son dosage et son mode d'emploi.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Deuxième critère : l'action chimique** (produit adapté et correctement dosé).

## Troisième critère

### Question 2.7.

PDF source, p. 10

> Donner un troisième critère à respecter pour réaliser un nettoyage efficace du plan de travail.

La température de l'eau ou de la solution intervient dans l'efficacité du nettoyage. Elle doit respecter les indications du produit et du matériel.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Troisième critère : la température.**

## Quatrième critère

### Question 2.7.

PDF source, p. 10

> Donner un quatrième critère à respecter pour réaliser un nettoyage efficace du plan de travail.

Il faut laisser au produit le temps d'agir selon les indications de son fabricant.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Quatrième critère : le temps de contact** (durée d'action).

### Question 2.8.

PDF source, p. 10

> Expliquer la différence entre nettoyage et désinfection.

Le nettoyage enlève les salissures et les résidus d'une surface. La désinfection réduit ou détruit les micro-organismes sur une surface préalablement nettoyée, à l'aide d'un désinfectant utilisé selon son mode d'emploi. La désinfection ne remplace donc pas le nettoyage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le **nettoyage** élimine les salissures. La **désinfection** réduit ou détruit les microbes sur une surface déjà nettoyée. Il faut donc nettoyer avant de désinfecter.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Sciences appliquées à l’équipement

**6 points**

Fonctionnement et précautions d’entretien d’une plaque à induction

## Élément qui transforme l’énergie

### Question 3.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11

> À partir de la légende du document 3, compléter le principe de fonctionnement de la plaque à induction en nommant l’élément qui transforme l’énergie.

Dans le document 3, l’inducteur est alimenté électriquement et produit le champ magnétique utilisé pour chauffer le récipient.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse :** l’inducteur.

## Énergie transformée

### Question 3.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11

> À partir de la légende du document 3, compléter le principe de fonctionnement de la plaque à induction en indiquant en quoi l’énergie est transformée.

L’énergie électrique fournie à l’inducteur est transformée en champ magnétique. C’est ce champ qui permet ensuite le chauffage par induction.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse :** en champ magnétique.

## Élément traversé

### Question 3.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11

> À partir de la légende du document 3, nommer l’élément traversé par l’énergie transformée.

Selon la légende du document 3, le champ magnétique traverse le verre vitrocéramique avant d’atteindre le récipient.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse :** le verre vitrocéramique.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Récipient

### Question 3.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11

> À partir de la légende du document 3, indiquer le récipient dont le métal voit ses électrons excités.

La légende du document 3 identifie le récipient représenté comme une casserole. C'est le métal de cette casserole qui est concerné par l'excitation des électrons.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse :** la casserole.

## Effet produit

### Question 3.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11

> À partir de la légende du document 3, nommer ce qui est provoqué par l'excitation des électrons du métal du récipient et chauffe celui-ci ainsi que son contenu par conduction.

L'excitation des électrons du métal de la casserole provoque des courants induits. Ces courants chauffent le récipient, puis son contenu par conduction.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Réponse :** des courants induits.

## Ligne 220-240 V

### Question 3.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

> À l'aide du document 4, compléter la ligne du tableau correspondant à l'indication « 220-240 V » en indiquant la grandeur représentée et son unité écrite en lettres.

Sur la plaque signalétique du document 4, l'indication « 220-240 V » correspond à la tension électrique. Le symbole V désigne le volt.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Grandeur représentée :** tension électrique. **Unité :** volts.

## Ligne avec l'unité Ampères

### Question 3.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

> À l'aide du document 4, compléter la ligne du tableau dont l'unité est « Ampères » en indiquant l'indication lue sur la plaque et la grandeur représentée.

La plaque signalétique porte l'indication « 32 A ». L'ampère, dont le symbole est A, est l'unité de l'intensité du courant électrique.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Indication lue :** 32 A. **Grandeur représentée :** intensité du courant électrique.

## Ligne Puissance

### Question 3.2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

À l’aide du document 4, compléter la ligne « Puissance » du tableau en indiquant l’indication lue sur la plaque et l’unité écrite en lettres.

La plaque signalétique indique une puissance de « 7200 W ». Le watt, dont le symbole est W, est l’unité de puissance.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Indication lue :** 7200 W. **Unité :** watts.

### Question 3.3.

PDF source, p. 12

Préciser la précaution à respecter avant l’entretien de tout appareil électrique.

Avant l’entretien, il faut mettre l’appareil hors tension afin d’éviter tout contact avec une partie électrique alimentée. Pour un appareil muni d’une prise, on le débranche ; pour un appareil raccordé directement, on coupe son alimentation électrique.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Réponse :** mettre l’appareil hors tension avant de commencer l’entretien.

### Question 3.4.

PDF source, p. 12

Citer un risque pour l’utilisateur en cas de non-respect de la règle à respecter avant l’entretien d’un appareil électrique.

Si l’appareil n’est pas mis hors tension, l’utilisateur peut recevoir une décharge électrique en touchant une partie sous tension.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Réponse :** risque d’électrisation ; si l’accident est mortel, on parle d’électrocution.


FormaV - document d'entraînement non officiel

# Gestion appliquée

**20 points**

Environnements juridique, social, organisationnel et commercial de l’entreprise

## Environnement juridique

### Question 1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 13

> À partir du document 5, indiquer la dénomination sociale de l’entreprise.

Je relève le nom indiqué dans le document 5. C’est la dénomination sociale de l’entreprise.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le Glacier du Port.**

### Question 2.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 13

> À partir du document 5, préciser le statut juridique de l’entreprise et indiquer la signification de l’abréviation.

Le document 5 indique « EURL » après le nom de l’entreprise. Cette abréviation désigne sa forme juridique.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le statut juridique est une **EURL** : **entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée**.

### Question 3.

PDF source, p. 13

> Indiquer la signification de l’abréviation RCS.

Je développe les lettres de l’abréviation RCS, utilisée pour désigner le registre où sont immatriculées les entreprises commerciales.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **RCS** signifie **Registre du commerce et des sociétés**.

## Environnement social

### Question 4.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 14

> À partir du document 6, expliquer à M. Dupont ce qu’est une convention collective.

Le document 6 présente la convention collective comme un accord conclu entre les organisations syndicales d’employeurs et de salariés d’un secteur économique. Il précise qu’elle complète le Code du travail en apportant des droits et garanties supplémentaires aux salariés concernés.


FormaV - document d'entraînement non officiel

**RÉPONSE À RETENIR**

Une convention collective est un accord conclu entre les organisations d'employeurs et de salariés d'un secteur économique. Elle complète le Code du travail et peut notamment fixer des salaires minimaux, des primes, des classifications et des droits à la formation. Lorsqu'elle est étendue, elle doit être appliquée par les entreprises relevant de son champ d'application.

## Plus favorable aux salariés que le Code du travail

### Question 5.

PDF source, p. 15

> Choisir la réponse correcte et indiquer si la convention collective est « plus favorable aux salariés que le Code du travail ».

Le document 6 indique que la convention collective complète le Code du travail en apportant des garanties et des droits supplémentaires aux salariés. Parmi les deux propositions données, il faut donc retenir celle qui la présente comme plus favorable.

**RÉPONSE À RETENIR**

**À cocher : plus favorable aux salariés que le Code du travail.**

## Moins favorable aux salariés que le Code du travail

### Question 5.

PDF source, p. 15

> Choisir la réponse correcte et indiquer si la convention collective est « moins favorable aux salariés que le Code du travail ».

Le document 6 indique que la convention collective apporte des garanties et des droits supplémentaires aux salariés. Pour cette question et selon les choix proposés, la réponse « moins favorable » n'est pas celle attendue.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Ne pas cocher : moins favorable aux salariés que le Code du travail.**

## Premier cas de recours au CDD

### Question 6.

PDF source, p. 15

> Indiquer un premier cas pour lequel votre employeur peut avoir recours à un CDD.

Un CDD peut répondre à un besoin temporaire de remplacement lorsqu'un salarié est absent.

**RÉPONSE À RETENIR**

**Premier cas : le remplacement d'un salarié absent.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Deuxième cas de recours au CDD

### Question 6.

PDF source, p. 15

> Indiquer un deuxième cas pour lequel votre employeur peut avoir recours à un CDD.

Un CDD peut être conclu pour faire face à une hausse temporaire de l'activité de l'entreprise.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Deuxième cas : un accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise.**

## Troisième cas de recours au CDD

### Question 6.

PDF source, p. 15

> Indiquer un troisième cas pour lequel votre employeur peut avoir recours à un CDD.

Un CDD peut aussi être utilisé pour un emploi lié à une saison ou à une activité saisonnière.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Troisième cas : un emploi à caractère saisonnier.**

## Environnement social

### Question 7.

PDF source, p. 15

> Préciser le type de contrat le plus adapté à l'embauche permanente d'un glacier.

L'employeur souhaite embaucher le glacier de manière permanente. Un CDI convient à un emploi sans terme fixé à l'avance, contrairement au CDD qui répond à un besoin temporaire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le contrat le plus adapté est un **CDI** : contrat à durée indéterminée.

## Le salarié

### Question 8.

PDF source, p. 15

> Préciser le rôle de la période d'essai pour le salarié.

La période d'essai permet au salarié de découvrir le poste et les conditions de travail, puis de vérifier si l'emploi lui convient.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour le salarié, la période d'essai permet de **vérifier que le poste, les missions et les conditions de travail lui conviennent**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## L’employeur

### Question 8.

PDF source, p. 15

> Préciser le rôle de la période d’essai pour l’employeur.

Pendant la période d’essai, l’employeur peut observer le travail du salarié et vérifier que ses compétences correspondent au poste.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour l’employeur, la période d’essai permet de **vérifier les compétences du salarié et son adaptation au poste**.

## Chef d’entreprise

### Question 9.

PDF source, p. 16

> Compléter l’organigramme en plaçant le nom du chef d’entreprise parmi les personnes indiquées.

Dans l’organigramme, le chef d’entreprise se trouve au sommet. La liste fournie donne son nom.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Chef d’entreprise : Pierre Dupont.**

## Responsable Glace

### Question 9.

PDF source, p. 16

> Compléter l’organigramme en plaçant le nom du responsable du secteur Glace parmi les personnes indiquées.

Le responsable du secteur Glace se place sous le chef d’entreprise et au-dessus de l’équipe Glace. La liste fournie donne son nom.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Responsable Glace : Renée Fabre.**

## Ouvrier Glacier

### Question 9.

PDF source, p. 16

> Compléter l’organigramme en plaçant le nom de l’Ouvrier Glacier parmi les personnes indiquées.

L’ouvrier glacier figure dans le secteur Glace, sous la responsable du secteur.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Ouvrier Glacier : Tom Voûte.**


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Apprenti CAP Glace

### Question 9.

PDF source, p. 16

> Compléter l'organigramme en plaçant le nom de l'Apprenti CAP Glace et en tenant compte de la mention de son maître d'apprentissage.

L'apprenti CAP Glace figure dans l'équipe Glace. La liste indique que Renée Fabre est son maître d'apprentissage ; cette précision est à conserver.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Apprenti CAP Glace : Louis Soulec** (maître d'apprentissage : **Renée Fabre**).

## Responsable Vente

### Question 9.

PDF source, p. 16

> Compléter l'organigramme en plaçant le nom du Responsable Vente parmi les personnes indiquées.

Le responsable Vente se place sous le chef d'entreprise, dans la branche Vente de l'organigramme.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Responsable Vente : Anne Declin.**

## Apprenti CAP Vente

### Question 9.

PDF source, p. 16

> Compléter l'organigramme en plaçant le nom de l'Apprenti CAP Vente parmi les personnes indiquées.

L'apprenti CAP Vente figure dans la branche Vente, sous la responsable Vente.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Apprenti CAP Vente : Bruno Soubassou.**

## Montant des œufs

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau de l'entremets au marron pour 4 personnes en calculant le montant en euros de 2 œufs, au prix hors taxes de 2,40 € la douzaine.

Une douzaine comprend 12 œufs. Je divise le prix de la douzaine par 12 pour obtenir le prix d'un œuf, puis je multiplie par 2.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montant des œufs : **0,40 €**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Montant du sucre

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau de l'entremets au marron pour 4 personnes en calculant le montant en euros de 100 grammes de sucre, au prix hors taxes de 1,70 € le kilo.

Un kilo représente 1 000 grammes. Pour obtenir le prix de 100 grammes de sucre, je multiplie le prix au kilo par 100 puis je divise par 1 000.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montant du sucre : **0,17 €**.

## Montant de la farine

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau de l'entremets au marron pour 4 personnes en calculant le montant en euros de 120 grammes de farine, au prix hors taxes de 0,95 € le kilo.

Un kilo représente 1 000 grammes. Pour 120 grammes de farine, je multiplie le prix au kilo par 120 et je divise par 1 000. J'arrondis le montant au centime pour compléter le tableau.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Montant de la farine : **0,11 €** (le calcul donne 0,114 €, arrondi au centime).

## Coût des matières

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau en calculant le coût des matières de l'entremets au marron pour 4 personnes à partir des ingrédients et montants indiqués.

J'additionne les montants des huit ingrédients. J'utilise les montants au centime indiqués ou calculés dans le tableau : 0,40 € pour les œufs, 0,17 € pour le sucre, 0,11 € pour la farine, puis les montants imprimés pour les autres ingrédients.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût des matières : **3,39 €**.

## Coût de revient

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau en calculant le coût de revient de l'entremets au marron pour 4 personnes.

Le coût de revient est la somme du coût des matières et des coûts de main-d'œuvre, d'utilisation des machines, d'énergie et d'emballage. Les durées doivent être exprimées en heures pour contrôler les coûts horaires : 12 minutes correspondent à 12/60 d'heure et 24 minutes à 24/60 d'heure. J'additionne ensuite les


FormaV - document d'entraînement non officiel

postes du tableau.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Coût de revient : **7,47 €**.

## Prix de vente H.T

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau en calculant le prix de vente H.T. de l'entremets au marron pour 4 personnes.

La marge correspond à 30 % du coût de revient : 7,47 € × 0,30 = 2,241 €, soit 2,24 € arrondi au centime. J'ajoute cette marge au coût de revient pour obtenir le prix de vente hors taxes.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Marge : **2,24 €**. Prix de vente H.T. : **9,71 €**.

## Prix de vente T.T.C

### Question 10.

PDF source, p. 17

> Compléter le tableau en calculant le prix de vente T.T.C. de l'entremets au marron pour 4 personnes, en tenant compte de la T.V.A. à 5,5 %.

Je calcule la TVA sur le prix H.T. : 9,71 € × 5,5 % = 0,53405 €, soit 0,53 € arrondi au centime. J'ajoute le montant arrondi de la TVA au prix H.T. pour obtenir le prix T.T.C.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> TVA à 5,5 % : **0,53 €**. Prix de vente T.T.C. : **10,24 €**.

## Environnement commercial

### Question 11.

PDF source, p. 17, PDF source, p. 18

> Indiquer la signification du terme « TVA » qui figure dans le tableau précédent.

Je développe l'abréviation qui désigne la taxe ajoutée au prix hors taxes lors de la vente.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **TVA** signifie **taxe sur la valeur ajoutée**.


FormaV - document d'entraînement non officiel

## Indirect

### Question 12.

PDF source, p. 18

> Indiquer si la TVA est un impôt indirect en cochant la proposition correspondante.

La TVA est prélevée lors de l’achat d’un bien ou d’un service : elle porte sur la consommation. Le consommateur la paie dans le prix, et l’entreprise la reverse à l’État.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À cocher : impôt indirect.**

## Direct

### Question 12.

PDF source, p. 18

> Indiquer si la TVA est un impôt direct en cochant la proposition correspondante.

La TVA est prélevée à l’occasion d’un achat, et non directement sur le revenu ou le patrimoine de la personne. Ce n’est donc pas un impôt direct.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À ne pas cocher : impôt direct.**

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep1_sujet_principal_juin_2022_-_fete_du_citron.pdf
© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

## Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du CAP Glacier, classés par épreuve et par année :
capglacier.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du CAP Glacier reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
capglacier.fr/fiches-de-revision

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.