CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2025

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

Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2025

Code sujet **25-CAP-GF-EP1-MEAG1** 2h00

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Technologie professionnelle – nougat glacé, sorbets et techniques de glacerie
26 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9

Partie 2 — Sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et aux équipements
28 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

Partie 3 — Gestion appliquée – environnement juridique, institutionnel, social et économique
17 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 16, PDF source, p. 17, PDF source, p. 18, PDF source, p. 19, PDF source, p. 20, PDF source, p. 21

« 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

Partie 1

20 points

Technologie professionnelle – nougat glacé, sorbets et techniques de glacerie

Technologie professionnelle

Question 1.

PDF source, p. 3

> Rédiger une fiche technique pour la réalisation d'un nougat glacé : indiquer les ingrédients manquants dans la liste et les étapes de fabrication de ce produit.

On complète les quatre ingrédients manquants, puis on suit la logique d'une meringue au miel et d'une préparation incorporée à la crème fouettée. Le sujet ne donnant pas de quantités, il ne faut pas en inventer.

RÉPONSE À RETENIR

Ingrédients manquants, dans l'ordre des lignes : miel ; blancs d'œufs ; crème à fouetter ; amandes (concassées ou effilées, selon la recette).

Étapes de fabrication :

1. Faire macérer les raisins secs dans le Grand Marnier.
2. Chauffer le miel, le sucre et le glucose pour préparer le sirop.
3. Monter les blancs d'œufs en neige.
4. Verser le sirop chaud en filet sur les blancs en fouettant, puis continuer de fouetter jusqu'au refroidissement de la meringue.
5. Monter la crème en crème fouettée.
6. Incorporer délicatement la crème fouettée à la meringue refroidie.
7. Ajouter les raisins égouttés, les pistaches, la nougatine et les amandes.
8. Verser dans un moule, lisser et placer au congélateur jusqu'à la prise.

Technologie professionnelle – transformation et conservation des fruits

Question 2.

PDF source, p. 4

> Pour des préparations obtenues en écrasant des fruits charnus, éventuellement additionnées de sucre (10 %) puis conservées par congélation, surgélation ou appertisation, citer la technique de transformation ou de conservation correspondante.

La préparation décrite est obtenue en écrasant des fruits charnus, avec ou sans ajout de sucre. La congélation, la surgélation ou l'appertisation sont des modes possibles de conservation de cette préparation.

RÉPONSE À RETENIR

Purée de fruits (ou pulpe de fruits).

Question 2.

PDF source, p. 4

> Pour des préparations composées de fruits charnus et de sucre (750 g à 1 kg par kg de fruits), cuites longuement

FormaV - document d'entraînement non officiel

jusqu'à un degré de déshydratation suffisant pour assurer leur conservation, citer la technique correspondante.

La cuisson prolongée des fruits avec une forte quantité de sucre concentre la préparation et permet sa conservation.

RÉPONSE À RETENIR

Confiture.

Question 2.

PDF source, p. 4

Pour des jus obtenus après avoir écrasé ou mixé des fruits charnus, tamisés puis sucrés de 25 à 30 %, citer la technique correspondante.

Un jus de fruits charnus écrasés ou mixés, tamisé puis sucré correspond à cette préparation.

RÉPONSE À RETENIR

Coulis de fruits.

Question 2.

PDF source, p. 4

Pour des fruits charnus (baies ou drupes) dont l'eau de végétation est remplacée par un sirop très concentré afin de prolonger leur conservation, citer la technique correspondante.

Le sirop très concentré remplace progressivement l'eau contenue dans les fruits et contribue à leur conservation.

RÉPONSE À RETENIR

Fruits confits.

Technologie professionnelle – réglementation des sorbets

Question 3.

PDF source, p. 5

Compléter l'affirmation relative au sorbet plein fruit en indiquant le pourcentage minimal de fruits, sachant que le seuil indiqué pour les fruits acides est de 20 %.

Le sorbet plein fruit exige une proportion de fruits supérieure à celle du sorbet ordinaire. Pour les fruits acides, le sujet précise le seuil particulier de 20 %.

RÉPONSE À RETENIR

45 % de fruits au minimum (20 % pour les fruits acides).

Question 3.

PDF source, p. 5

Compléter l'affirmation relative au sorbet plein fruit en indiquant le poids minimal par litre, en grammes.

Il faut distinguer le pourcentage minimal de fruits du poids minimal du produit par litre.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

650 grammes par litre.

Question 3.

PDF source, p. 5

Compléter l’affirmation relative au sorbet en indiquant le pourcentage minimal de fruits et le pourcentage minimal applicable aux fruits acides.

Pour un sorbet ordinaire, le seuil de fruits est inférieur à celui du sorbet plein fruit. Un seuil spécifique s’applique aux fruits acides.

RÉPONSE À RETENIR

25 % de fruits au minimum, ou 15 % pour les fruits acides.

Question 3.

PDF source, p. 5

Compléter l’affirmation relative au sorbet en indiquant le poids minimal par litre, en grammes.

Le poids minimal par litre du sorbet ordinaire est distinct de celui du sorbet plein fruit.

RÉPONSE À RETENIR

450 grammes par litre.

Question 3.

PDF source, p. 5

Pour le sorbet à l’alcool, dont l’alcool doit être en quantité satisfaisante pour conférer au produit sa saveur caractéristique, indiquer le poids minimal par litre, en grammes.

Pour cette catégorie, le sujet précise que l’alcool doit apporter la saveur caractéristique du produit. Le poids minimal indiqué pour le sorbet à l’alcool est celui du sorbet ordinaire.

RÉPONSE À RETENIR

450 grammes par litre.

Technologie professionnelle – crème glacée au nougat

Question 4.

PDF source, p. 6

Compléter le tableau en indiquant, dans l’ordre logique d’incorporation, les éléments manquants pour réaliser cette crème glacée : ingrédients à incorporer au départ, à 25 °C, à 40 °C, à 45 °C (avec 10 fois leur poids en sucre) et à 80 °C, ainsi que les températures de pasteurisation et de refroidissement rapide. La crème à 35 % de matière grasse est déjà indiquée à 35 °C et la maturation est indiquée pour 24 heures à 4 °C.

On incorpore les ingrédients progressivement pendant la montée en température. Les ingrédients indiqués à 45 °C sont mélangés chacun à dix fois leur poids en sucre pour faciliter leur dispersion et éviter la formation de grumeaux. Le sujet ne fournit pas de recette détaillée : la réponse ci-dessous suit l’ordre professionnel attendu pour une crème glacée au nougat.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Température	Ingrédients à incorporer
Au départ	Lait ; sucre
À 25 °C	Lait en poudre ; glucose atomisé
À 35 °C	Crème à 35 % de matière grasse (déjà indiquée dans le sujet)
À 40 °C	Jaunes d'œufs
À 45 °C	Stabilisateur et émulsifiant, chacun préalablement mélangé à dix fois son poids en sucre
À 80 °C	Miel

Pasteuriser l'ensemble à **85 °C**, mixer et filmer au contact, puis refroidir rapidement jusqu'à **4 °C**. Maturer ensuite 24 heures à 4 °C.

Technologie professionnelle – lait

Question 5.

PDF source, p. 7

> Indiquer le poids de matière grasse par litre correspondant au lait entier.

La teneur usuelle minimale du lait entier commercialisé est de 3,5 % de matière grasse, soit 35 g par litre.

RÉPONSE À RETENIR

Entier : au moins 35 grammes de matière grasse par litre.

Question 5.

PDF source, p. 7

> Compléter la teneur en matière grasse du lait demi-écrémé : de 15 à combien de grammes par litre ?

Le lait demi-écrémé contient de 1,5 % à 1,8 % de matière grasse, ce qui correspond à l'intervalle demandé en grammes par litre.

RÉPONSE À RETENIR

Demi-écrémé : de 15 à 18 grammes par litre.

Question 5.

PDF source, p. 7

> Compléter la teneur en matière grasse du lait écrémé : moins de combien de grammes par litre ?

Le lait écrémé contient moins de 0,5 % de matière grasse. Par litre, le seuil correspondant est inférieur à 5 g.

RÉPONSE À RETENIR

Écrémé : moins de 5 grammes par litre.

Question 5.

PDF source, p. 7

> Compléter la teneur en matière grasse du lait cru : de combien à 50 grammes par litre ?

La teneur du lait cru varie notamment selon l'animal et la période. La valeur attendue dans ce tableau est l'intervalle usuel allant de 30 à 50 g par litre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cru : de 30 à 50 grammes par litre.**

Technologie professionnelle – additifs

Question 6.

PDF source, p. 7

> Citer deux rôles du stabilisateur présent dans la recette de la crème glacée au nougat.

Le stabilisateur agit principalement sur l'eau et la texture du mix. On peut citer les deux rôles suivants.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Il limite la formation et la croissance des cristaux de glace, ce qui aide à obtenir une texture plus fine.
> - Il retient une partie de l'eau et augmente la viscosité, améliorant la tenue de la glace.

Question 6.

PDF source, p. 7

> Citer deux rôles de l'émulsifiant présent dans la recette de la crème glacée au nougat.

L'émulsifiant aide à répartir les matières grasses dans le mix et contribue à la structure de la crème glacée.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Il favorise la dispersion des matières grasses dans la phase aqueuse et la formation d'une émulsion homogène.
> - Il contribue à l'incorporation et à la rétention de l'air, ainsi qu'à une texture plus fine et plus onctueuse.

Technologie professionnelle – édulcorants

Question 7.

PDF source, p. 8

> Associer l'édulcorant correspondant au produit d'origine « saccharose », parmi : sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

Le sucre inverti est obtenu par transformation du saccharose en glucose et fructose.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Saccharose : sucre inverti.**

Question 7.

PDF source, p. 8

> Associer l'édulcorant correspondant au produit d'origine « nectar de fleur », parmi : sucre inverti, miel, glucose

FormaV - document d'entraînement non officiel

atomisé et lactose.

Le miel est élaboré par les abeilles à partir du nectar des fleurs.

RÉPONSE À RETENIR

Nectar de fleur : miel.

Question 7.

PDF source, p. 8

Associer l'édulcorant correspondant au produit d'origine « amidon », parmi : sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

Le glucose atomisé est produit à partir de l'amidon, puis déshydraté sous forme de poudre.

RÉPONSE À RETENIR

Amidon : glucose atomisé.

Question 7.

PDF source, p. 8

Associer l'édulcorant correspondant au produit d'origine « lait », parmi : sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

Le lactose est le sucre naturellement présent dans le lait.

RÉPONSE À RETENIR

Lait : lactose.

Technologie professionnelle – vocabulaire professionnel

Question 8.

PDF source, p. 9

Définir le degré Brix.

Le degré Brix exprime la concentration en matières solubles d'un produit. Pour une solution de saccharose, il correspond à la masse de saccharose pour 100 g de solution.

RÉPONSE À RETENIR

Degré Brix : mesure de la teneur en matières solubles, exprimée en °Brix. Pour une solution de saccharose, 1 °Brix correspond à 1 g de saccharose pour 100 g de solution.

Question 8.

PDF source, p. 9

Indiquer le terme professionnel correspondant à l'action qui consiste à recouvrir les parois internes d'un moule sanglé d'une couche de glace (glace aux œufs, crème glacée, sorbet, etc.).

Le terme désigne l'action de recouvrir l'intérieur du moule d'une couche de préparation glacée.

RÉPONSE À RETENIR

Chemiser un moule.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 8.

PDF source, p. 9

> Indiquer le terme professionnel correspondant à l'étape durant laquelle le mix froid est laissé en stockage réfrigéré après pasteurisation et éventuelle homogénéisation, afin qu'il acquière certaines propriétés recherchées : une saveur spécifique et une texture plus onctueuse et plus épaisse.

Après la pasteurisation, le mix repose au froid afin que ses constituants s'hydratent et que sa texture et sa saveur évoluent avant le turbinage.

RÉPONSE À RETENIR

Maturation du mix.

Question 8.

PDF source, p. 9

> Définir la pasteurisation.

La pasteurisation est un traitement thermique contrôlé, suivi d'un refroidissement rapide. Elle réduit fortement les micro-organismes indésirables, sans stériliser le produit.

RÉPONSE À RETENIR

Pasteurisation : chauffage d'un produit à une température déterminée pendant une durée adaptée, puis refroidissement rapide, afin de réduire les micro-organismes dangereux et d'améliorer sa conservation.

Technologie professionnelle – ovoproduits

Question 9.

PDF source, p. 9

> Citer les trois principales formes de commercialisation des ovoproduits utilisés en glacerie et indiquer, pour chacune, son lieu de stockage.

Les trois formes principales d'ovoproduits sont liquide, congelée et déshydratée. Le lieu de stockage dépend de la forme et des indications de conservation du produit.

RÉPONSE À RETENIR

Formes de commercialisation	Lieu de stockage
Ovoproduits liquides pasteurisés	Réfrigérateur ou chambre froide positive, selon l'étiquetage
Ovoproduits congelés	Congélateur ou chambre froide négative
Ovoproduits déshydratés (en poudre)	Réserve sèche, à l'abri de l'humidité et de la chaleur

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

20 points

Sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et aux équipements

1. Sciences appliquées à l’alimentation

Question 1.1

PDF source, p. 2, PDF source, p. 10

> À partir du document 1, repérer le constituant alimentaire absent du sorbet au miel de lavande.

Dans le document 1, la teneur en lipides du sorbet est de **0 g pour 100 g**. C’est donc le constituant absent indiqué par le tableau.

RÉPONSE À RETENIR

Le constituant alimentaire absent du sorbet est constitué par les **lipides**.

Question 1.2

PDF source, p. 10

> Compléter le tableau pour le miel : indiquer le rôle principal dans l’organisme des glucides.

Le miel contient principalement des sucres, qui sont des glucides. Les glucides fournissent de l’énergie à l’organisme.

RÉPONSE À RETENIR

Rôle principal des glucides : **énergétique**.

Question 1.2

PDF source, p. 10

> Compléter le tableau pour l’œuf : indiquer le constituant alimentaire correspondant au rôle principal « bâtisseur ».

Les protéines participent à la construction et au renouvellement des tissus de l’organisme : elles ont un rôle bâtisseur.

RÉPONSE À RETENIR

Pour l’œuf : **protéines**.

Question 1.2

PDF source, p. 10

> Compléter le tableau pour la crème : indiquer le constituant alimentaire correspondant au rôle principal « thermorégulateur ».

La crème contient des matières grasses, c’est-à-dire des lipides. Ceux-ci contribuent notamment à l’isolation thermique du corps.

RÉPONSE À RETENIR

Pour la crème : **lipides**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.2

PDF source, p. 10

> Compléter le tableau pour le lait : indiquer le constituant alimentaire correspondant au rôle principal « renforce les os ».

Le lait apporte notamment du calcium, un sel minéral nécessaire à la solidité des os.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Pour le lait : **sels minéraux, notamment le calcium**.

Question 1.3

PDF source, p. 11

> Pour identifier la transformation physico-chimique ayant lieu lors de l'ajout de sucre dans de l'eau, examiner l'option « Caramélisation ».

La caramélisation est une transformation du sucre sous l'effet de la chaleur. L'ajout de sucre dans l'eau correspond à sa mise en solution, et non à une caramélisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Caramélisation : ne pas retenir.**

Question 1.3

PDF source, p. 11

> Pour identifier la transformation physico-chimique ayant lieu lors de l'ajout de sucre dans de l'eau, examiner l'option « Dissolution ».

Lorsqu'on ajoute du sucre à l'eau, le sucre se disperse dans l'eau et forme une solution : c'est une dissolution.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Dissolution : réponse correcte.**

Question 1.3

PDF source, p. 11

> Pour identifier la transformation physico-chimique ayant lieu lors de l'ajout de sucre dans de l'eau, examiner l'option « Cristallisation ».

La cristallisation correspond à la formation de cristaux. Ici, le sucre ajouté à l'eau se dissout : la transformation demandée n'est donc pas une cristallisation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Cristallisation : ne pas retenir.**

Question 1.4

PDF source, p. 11

> Pour la propriété organoleptique « couleur jaunâtre », mettre en relation le sens et l'organe de sens correspondants.

La couleur se perçoit par la vue, dont l'organe est l'œil.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

« Couleur jaunâtre » : **vue — œil**.

Question 1.4

PDF source, p. 11

> Pour la propriété organoleptique « froid », mettre en relation le sens et l'organe de sens correspondants.

Le froid est une sensation thermique perçue par le toucher, grâce aux récepteurs de la peau.

RÉPONSE À RETENIR

« Froid » : **toucher — peau**.

Question 1.4

PDF source, p. 11

> Pour la propriété organoleptique « sucré », mettre en relation le sens et l'organe de sens correspondants.

La saveur sucrée est perçue par le goût, principalement grâce à la langue.

RÉPONSE À RETENIR

« Sucré » : **goût — langue**.

Question 1.5

PDF source, p. 11

> Citer deux conséquences sur la santé d'une consommation excessive de produits sucrés comme la glace.

Une consommation excessive de produits sucrés peut notamment favoriser les caries dentaires et une prise de poids pouvant conduire à l'obésité.

RÉPONSE À RETENIR

- **Caries dentaires.**
- **Prise de poids**, avec un risque d'obésité.

2. Sciences appliquées à l'hygiène

Question 2.1

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

> Relever, dans le document 2, le micro-organisme responsable de la majorité des TIAC.

Le document 2 indique que *Salmonella* est l'agent pathogène confirmé le plus fréquemment observé. Il représente 44 % des TIAC à agent confirmé : c'est la fréquence la plus élevée indiquée, sans constituer une majorité absolue.

RÉPONSE À RETENIR

Le micro-organisme à relever est ***Salmonella***.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.2

PDF source, p. 12

> Indiquer les trois critères obligatoires qui permettent de qualifier une TIAC.

Pour qualifier une TIAC, on retient plusieurs personnes touchées, des symptômes similaires et un lien avec une origine alimentaire commune. La définition usuelle exige au moins deux cas similaires dont la cause peut être rapportée à un même aliment ou repas.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Au moins **deux personnes** sont concernées.
> - Elles présentent des **symptômes similaires**.
> - Les cas sont liés à une **origine alimentaire commune**, par exemple un même aliment ou repas.

Question 2.3

PDF source, p. 13

> Pour caractériser un porteur sain, examiner l'option « Individu n'ayant aucun symptôme ».

Un porteur sain héberge un micro-organisme sans présenter de symptômes. L'absence de symptômes est donc une caractéristique à retenir.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **« Individu n'ayant aucun symptôme » : à retenir.**

Question 2.3

PDF source, p. 13

> Pour caractériser un porteur sain, examiner l'option « Individu contagieux ».

Un porteur sain peut transmettre le micro-organisme qu'il héberge sans être malade. Dans les choix proposés par le sujet, la caractéristique « contagieux » est donc à retenir.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **« Individu contagieux » : à retenir.**

Question 2.3

PDF source, p. 13

> Pour caractériser un porteur sain, examiner l'option « Individu malade ».

Un porteur sain est infecté mais ne présente pas les signes de la maladie. « Individu malade » ne caractérise donc pas un porteur sain.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **« Individu malade » : à ne pas retenir.**

Question 2.3

PDF source, p. 13

> Pour caractériser un porteur sain, examiner l'option « Individu ayant de la fièvre ».

La fièvre est un symptôme. Or un porteur sain ne présente aucun symptôme.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

« Individu ayant de la fièvre » : à ne pas retenir.

Question 2.3

PDF source, p. 13

> Pour caractériser un porteur sain, examiner l'option « Individu infecté par un micro-organisme ».

Un porteur sain héberge un micro-organisme : il est infecté, même s'il ne présente pas de symptômes.

RÉPONSE À RETENIR

« Individu infecté par un micro-organisme » : à retenir.

Question 2.3

PDF source, p. 13

> Pour caractériser un porteur sain, examiner l'option « Aucun risque de contagion ».

Un porteur sain peut transmettre le micro-organisme. Il existe donc un risque de contagion.

RÉPONSE À RETENIR

« Aucun risque de contagion » : à ne pas retenir.

Question 2.4

PDF source, p. 13

> Proposer deux mesures d'hygiène du personnel permettant de réduire le risque de TIAC.

Les mesures d'hygiène du personnel doivent limiter le transfert de micro-organismes vers les aliments. Le lavage des mains et une tenue professionnelle propre sont deux mesures adaptées.

RÉPONSE À RETENIR

- Se **laver soigneusement les mains**, notamment avant de manipuler les aliments et après être allé aux toilettes.
- Porter une **tenue professionnelle propre** et maintenir les cheveux attachés et protégés.

Question 2.5

PDF source, p. 13

> Énoncer le rôle du froid négatif sur la multiplication des micro-organismes.

Le froid négatif freine fortement ou arrête la multiplication des micro-organismes tant que l'aliment reste congelé. Il ne garantit pas leur destruction : certains peuvent survivre et se multiplier à nouveau après décongélation.

RÉPONSE À RETENIR

Le froid négatif **arrête ou freine fortement la multiplication des micro-organismes**, mais ne les détruit pas nécessairement.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Sciences appliquées aux équipements

Question 3.1

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

> Relever, dans le document 3, un argument en faveur d'un dégivrage régulier des équipements frigorifiques.

Le document 3 précise qu'un demi-centimètre de givre augmente la consommation des équipements frigorifiques de 30 % et plus. Un dégivrage régulier permet donc de limiter cette surconsommation.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Selon le document 3, un demi-centimètre de givre augmente la consommation de **30 % et plus** : dégivrer régulièrement aide à réduire cette surconsommation.

Question 3.2

PDF source, p. 14

> Citer un risque encouru lorsque l'on nettoie le condenseur sans débrancher l'appareil.

Un appareil frigorifique est électrique. Le nettoyer sans le débrancher expose notamment à un contact électrique dangereux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Un risque est l'**électrisation** (ou, dans les cas les plus graves, l'électrocution). Il faut débrancher l'appareil avant le nettoyage.

Question 3.3

PDF source, p. 14

> Citer un inconvénient pour les équipements de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel.

Une eau dure est riche en minéraux qui peuvent former des dépôts de tartre dans les conduites et les équipements utilisant l'eau. Ces dépôts peuvent gêner leur fonctionnement.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'eau dure peut entraîner l'**entartrage des équipements**, réduire leur efficacité et favoriser les pannes ou l'usure.

Question 3.4

PDF source, p. 15

> Relier les coquilles d'œufs et les épluchures de fruits au container correspondant, parmi les trois containers proposés.

Les coquilles d'œufs et les épluchures de fruits sont des déchets organiques : elles vont dans le collecteur prévu pour ces déchets.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Coquilles d'œufs et épluchures de fruits : collecteur de déchets organiques.**

Question 3.4

PDF source, p. 15

> Relier une brique de lait et un pot de crème en plastique au container correspondant, parmi les trois containers

FormaV - document d'entraînement non officiel

> proposés.

Dans les choix proposés par le sujet, la brique de lait et le pot de crème en plastique sont dirigés vers la benne de recyclage.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Brique de lait et pot de crème en plastique : benne de recyclage.**

Question 3.4

PDF source, p. 15

> Relier une bouteille de champagne au container correspondant, parmi les trois containers proposés.

Une bouteille de champagne est un emballage en verre ; elle va donc dans la benne à verre.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Bouteille de champagne : benne à verre.**

Partie 3

20 points

Gestion appliquée – environnement juridique, institutionnel, social et économique

1. Environnement juridique

Question 1.1

PDF source, p. 2, PDF source, p. 16

> À partir du document 4, indiquer la raison sociale de l'entreprise.

La raison sociale est le nom sous lequel l'entreprise est désignée. Le document 4 nomme l'entreprise « GLACE AND CO ».

RÉPONSE À RETENIR

La raison sociale est **Glace and Co**.

Question 1.2

PDF source, p. 2, PDF source, p. 16

> À partir du document 4, préciser le siège social de l'entreprise.

Le siège social est l'adresse officielle de l'entreprise. Elle est indiquée dans le document 4.

RÉPONSE À RETENIR

Le siège social est situé au **89 route de Châteauneuf, 26200 Montélimar**.

Question 1.3

PDF source, p. 16

> Désigner en toutes lettres la forme juridique de l'entreprise.

Le document 4 indique la forme abrégée « SARL ». Il faut développer ces initiales.

RÉPONSE À RETENIR

La forme juridique est une **société à responsabilité limitée**.

Question 1.4

PDF source, p. 16

> Citer deux caractéristiques de cette forme juridique.

Deux caractéristiques importantes d'une SARL concernent le nombre d'associés et leur responsabilité financière.

RÉPONSE À RETENIR

- Une SARL comprend de 2 à 100 associés.
- En principe, la responsabilité de chaque associé est limitée au montant de ses apports.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.5

PDF source, p. 17

> Présenter un avantage d'une SARL.

Un avantage de la SARL est que la responsabilité des associés est en principe limitée à leurs apports. Cela distingue les biens personnels des associés de ceux de la société, sous réserve des exceptions prévues par la loi ou d'un engagement personnel.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Avantage :** les associés ne risquent en principe que le montant de leurs apports ; leurs biens personnels sont donc protégés des dettes de la société, sous réserve des exceptions applicables.

Question 1.6

PDF source, p. 17

> Expliquer l'utilité du capital social de l'entreprise « Glace and Co ».

Le document 4 indique un capital social de 10 000 €. Ce capital correspond aux apports des associés à la société. Il contribue à financer son activité et représente également un élément de référence pour ses partenaires.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le capital social de **10 000 €** correspond aux apports des associés de « Glace and Co ». Il contribue au financement de l'activité et constitue un élément de référence pour les partenaires de l'entreprise.

2. Environnement institutionnel et social

Question 2.1

PDF source, p. 18

> Présenter l'organigramme de l'entreprise « Glace and Co » en remplissant les cases vierges à l'aide des rôles décrits pour Adèle, Kévin, Pierre et Martin. La case « Vous » et celle de M. Charles Godard, responsable, sont déjà renseignées.

Adèle gère la production, encadre les employés et remplace M. Godard en son absence : elle est placée sous le responsable. Martin assiste Adèle dans la gestion de la production. Pierre et vous effectuez les fabrications sous la responsabilité d'Adèle ; Kévin est en formation sous votre responsabilité.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> À inscrire dans les cases vierges du schéma : la case latérale reliée à la ligne hiérarchique correspond à **Martin** ; la case centrale sous M. Charles Godard correspond à **Adèle** ; la case sous Adèle, à gauche de « Vous », correspond à **Pierre** ; la case sous « Vous » correspond à **Kévin**.

Question 2.2

PDF source, p. 19

> Indiquer ce qu'est une convention collective.

Une convention collective est un accord négocié entre les représentants des employeurs et les organisations syndicales de salariés d'une branche professionnelle. Elle fixe des règles relatives au travail dans cette branche et complète les dispositions légales, par exemple pour les congés ou les salaires.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Une convention collective est un accord négocié entre les représentants des employeurs et les syndicats de salariés d'une branche. Elle fixe des règles de travail applicables à cette branche et complète les dispositions légales.

Question 2.3

PDF source, p. 2, PDF source, p. 19

> À partir du document 5, relever le nombre de jour(s) de congés dont pourra bénéficier votre collègue Pierre pour son mariage. Pierre est salarié depuis mai 2021 et prévoit de se marier l'année prochaine.

Dans le document 5, la ligne « Mariage du salarié » indique 4 jours sans condition d'ancienneté et une semaine civile lorsque le salarié a 1 an d'ancienneté. Pierre est salarié depuis mai 2021 et prévoit de se marier l'année suivant la session 2025 ; il remplira donc cette condition d'ancienneté.

RÉPONSE À RETENIR

Selon le document 5, Pierre pourra bénéficier de **1 semaine civile** d'absence pour son mariage.

Question 2.4

PDF source, p. 19

> Préciser la condition que doit remplir Pierre pour bénéficier de ces jours de congés spéciaux.

Pour la ligne « Mariage du salarié », le document 5 distingue les droits selon l'ancienneté. La semaine civile correspond à la colonne « 1 an ».

RÉPONSE À RETENIR

Pierre doit avoir **1 an d'ancienneté** dans l'entreprise pour bénéficier de la semaine civile indiquée dans le document 5.

3. Environnement économique

Question 3.1

PDF source, p. 2, PDF source, p. 20

> À partir du document 6, calculer le coût de revient pour 25 litres de produit fini et détailler les calculs. Les coûts indiqués sont : matières premières 54,00 €, main-d'œuvre 44,00 €, énergies consommées 16,50 € et frais de distribution 20,00 €.

Le coût de revient des 25 litres est la somme des quatre coûts du document 6 : matières premières, main-d'œuvre, énergies consommées et frais de distribution.

RÉPONSE À RETENIR

$54{,}00 + 44{,}00 + 16{,}50 + 20{,}00 = 134{,}50$. Le coût de revient pour **25 litres** de produit fini est donc de **134,50 €**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.2

PDF source, p. 20

> Déduire le coût de revient d'un pot de crème glacée de 0,25 litre et arrondir au supérieur à deux décimales après la virgule.

Je calcule le nombre de pots de 0,25 litre que l'on peut remplir avec 25 litres, puis je divise le coût de revient total par ce nombre. Enfin, j'arrondis au supérieur à deux décimales, comme demandé.

RÉPONSE À RETENIR

Nombre de pots : $25 / 0{,}25 = 100$. Coût de revient par pot : $134{,}50 / 100 = 1{,}345$ €. Arrondi au supérieur à deux décimales : **1,35 € par pot**.

Question 3.3

PDF source, p. 20

> Appliquer un taux de marge de 80 %, détailler les calculs et arrondir le résultat au supérieur à deux décimales après la virgule.

Le taux de marge est de 80 % du coût de revient du pot. En utilisant le coût arrondi obtenu à la question 3.2, la marge vaut $1{,}35 \times 0{,}80 = 1{,}08$ €. J'ajoute cette marge au coût de revient, puis j'applique l'arrondi supérieur demandé.

RÉPONSE À RETENIR

Prix après application de la marge : $1{,}35 + 1{,}08 = 2{,}43$ €. Le résultat arrondi au supérieur à deux décimales est **2,43 €**.

Question 3.4

PDF source, p. 21

> Préciser le prix obtenu après application du taux de marge, en examinant l'option « Le prix HT ».

Le coût de revient augmenté de la marge donne un prix hors taxes. La TVA est ajoutée ensuite pour calculer le prix toutes taxes comprises.

RÉPONSE À RETENIR

Le prix HT est la bonne réponse.

Question 3.4

PDF source, p. 21

> Préciser le prix obtenu après application du taux de marge, en examinant l'option « Le prix TTC ».

Le prix obtenu après application de la marge ne comprend pas encore la TVA. Le prix TTC ne serait obtenu qu'après ajout de cette taxe.

RÉPONSE À RETENIR

Le prix TTC n'est pas la bonne réponse : le prix obtenu après application de la marge est le prix HT.

Question 3.5

PDF source, p. 21

> Indiquer et justifier le taux de TVA appliqué à la crème glacée vendue en pot de 0,25 litre dans la boutique « Glace and Co ».

Le sujet indique une vente en pot dans la boutique, sans préciser une consommation immédiate sur place. Je retiens donc le cas d'un produit alimentaire vendu en pot pour une consommation ultérieure, auquel s'applique le taux réduit de TVA de 5,5 %. Si le pot était vendu comme une portion destinée à être consommée immédiatement, le régime pourrait être différent.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> En supposant que le pot est vendu comme produit alimentaire à emporter pour une consommation ultérieure, le taux de TVA est de **5,5 %**.

Question 3.6

PDF source, p. 21

> Calculer le prix TTC qui sera affiché pour le client pour un pot de crème glacée de 0,25 litre, détailler le calcul et arrondir au dixième supérieur.

En reprenant le prix HT de 2,43 € et le taux de TVA de 5,5 % retenu à la question 3.5, je multiplie le prix HT par $1 + 0{,}055 = 1{,}055$. J'arrondis ensuite au dixième supérieur, comme demandé.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> $2{,}43 \times 1{,}055 = 2{,}56365$ €. Arrondi au dixième supérieur, le prix TTC à afficher est de **2,6 €**.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/ep1_sujet_2025_principal_juin_.pdf

© FormaV EI • Proposition de correction, distincte d'un corrigé officiel.

FormaV - document d'entraînement non 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.