CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2026

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 2026

Code sujet **26-CAP-GF-EP1-MEAG1** 2h00

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Exercice 1 — Technologie professionnelle : mousses glacées, glaces aux œufs et sorbets
20 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Exercice 2 — Sciences appliquées à l’alimentation, à l’hygiène et aux équipements
17 réponses • PDF source, p. 2, PDF source, p. 7, PDF source, p. 8, PDF source, p. 9, PDF source, p. 10, PDF source, p. 11, PDF source, p. 12

Exercice 3 — Gestion appliquée : environnement juridique, institutionnel et social, et économique
19 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

Exercice 1

20 points

Technologie professionnelle : mousses glacées, glaces aux œufs et sorbets

Technologie professionnelle

Question 1.

PDF source, p. 3

> Définir ce qu'est une mousse glacée aux fruits (définition et composition).

Une mousse glacée aux fruits est une préparation glacée légère et aérée. Son volume et sa texture mousseuse sont obtenus en incorporant de l'air, généralement dans de la crème fouettée. Elle est composée d'une pulpe ou purée de fruits, souvent sucrée, et de crème fouettée incorporée délicatement. Selon la recette, une meringue peut aussi entrer dans sa composition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Une mousse glacée aux fruits est une préparation glacée aérée, composée notamment de pulpe ou purée de fruits et de crème fouettée incorporée délicatement.

Question 2. (Crème fluide pasteurisée)

PDF source, p. 3

> Identifier la ou les crème(s) pouvant entrer dans la composition de votre mousse, en cochant la (les) bonne(s) réponse(s) : crème fluide pasteurisée.

Une crème fluide peut être fouettée pour incorporer de l'air à la mousse. Elle doit être suffisamment riche en matières grasses pour foisonner ; elle est plus facile à monter si elle est bien froide.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À cocher :** crème fluide pasteurisée, si elle est suffisamment riche en matières grasses.

Question 2. (Crème épaisse AOC)

PDF source, p. 3

> Identifier la ou les crème(s) pouvant entrer dans la composition de votre mousse, en cochant la (les) bonne(s) réponse(s) : crème épaisse AOC.

Pour obtenir une mousse légère, on recherche une crème que l'on peut fouetter et incorporer facilement. La crème épaisse AOC n'est pas le choix attendu parmi les réponses proposées.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **À ne pas cocher :** crème épaisse AOC.

Question 2. (Crème fluide légère)

PDF source, p. 3

> Identifier la ou les crème(s) pouvant entrer dans la composition de votre mousse, en cochant la (les) bonne(s) réponse(s) : crème fluide légère.

Une crème fluide légère, moins riche en matières grasses, foisonne généralement moins bien qu'une crème entière. Elle n'est donc pas le choix adapté pour obtenir la crème fouettée nécessaire à cette mousse.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

À ne pas cocher : crème fluide légère.

Question 2. (Crème fluide UHT)

PDF source, p. 3

Identifier la ou les crème(s) pouvant entrer dans la composition de votre mousse, en cochant la (les) bonne(s) réponse(s) : crème fluide UHT.

Une crème fluide UHT peut être fouettée si elle est suffisamment riche en matières grasses. Il faut la refroidir avant de la monter.

RÉPONSE À RETENIR

À cocher : crème fluide UHT, si elle est suffisamment riche en matières grasses.

Question 3.

PDF source, p. 3

Citer, selon la législation en vigueur, deux critères à respecter pour la confection des glaces aux œufs.

Il faut distinguer la composition de la glace aux œufs des règles d'hygiène de fabrication. Un critère de composition à retenir est la proportion minimale de jaune d'œuf. Le mix contenant des œufs doit aussi recevoir un traitement thermique adapté, notamment une pasteurisation, pour maîtriser le risque microbiologique avant la maturation et le turbinage.

RÉPONSE À RETENIR

- Respecter une teneur minimale de **7 % de jaunes d'œufs**.
- Faire subir au mix un **traitement thermique adapté, notamment une pasteurisation**, conformément aux règles d'hygiène.

Question 4.

PDF source, p. 4

Classer dans le tableau les différentes étapes de fabrication de la glace aux œufs, parmi les étapes proposées : incorporer le mélange stabilisateur-émulsifiant, incorporer les sucres, incorporer les matières grasses, incorporer les jaunes d'œufs, chauffer le lait, pasteuriser, maturer, turbiner, surgeler et stocker.

On prépare d'abord le mix en chauffant le lait et en incorporant les ingrédients. Le mélange complet est ensuite pasteurisé. Après refroidissement, il mature, puis il est turbiné. La glace est ensuite durcie par surgélation et stockée au froid négatif. L'ordre proposé ci-dessous suit cette démarche de fabrication.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

1. Chauffer le lait.
2. Incorporer les sucres.
3. Incorporer le mélange stabilisateur-émulsifiant.
4. Incorporer les matières grasses.
5. Incorporer les jaunes d’œufs.
6. Pasteuriser.
7. Maturer.
8. Turbiner.
9. Surgeler.
10. Stocker.

Question 5.

PDF source, p. 4

> Indiquer deux défauts possibles d’une glace ou d’un sorbet lorsque le taux d’extrait sec n’est pas respecté.

Un extrait sec insuffisant laisse davantage d’eau disponible et favorise une texture dure et cristallisée. Un extrait sec trop élevé peut déséquilibrer la texture et rendre le produit trop mou ou collant.

RÉPONSE À RETENIR

- Glace ou sorbet trop dur et cristallisé.
- Glace ou sorbet trop mou ou collant.

Question 6.

PDF source, p. 5

> Expliquer l’utilité d’un réfractomètre.

Le réfractomètre permet de contrôler la concentration en matières solubles d’un mix, principalement les sucres. Cette mesure aide le glacier à vérifier et à ajuster l’équilibre du mix de sorbet.

RÉPONSE À RETENIR

Le réfractomètre sert à mesurer la concentration en matières solubles, notamment en sucres, afin de contrôler l’équilibre du mix.

Question 7.

PDF source, p. 5

> Nommer l’unité de mesure utilisée lors de l’emploi d’un réfractomètre.

Pour un mix sucré, la lecture d’un réfractomètre est habituellement exprimée en degrés Brix, qui indiquent la concentration en matières solubles selon l’échelle de l’appareil.

RÉPONSE À RETENIR

Unité : degré Brix, noté **°Brix**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 8. (25)

PDF source, p. 5

> Identifier le taux d'extrait sec préconisé en entourant la réponse, parmi les valeurs proposées : 25.

La valeur préconisée parmi les propositions est 32. La valeur 25 ne correspond donc pas à la réponse attendue.

RÉPONSE À RETENIR

25 : ne pas entourer.

Question 8. (40)

PDF source, p. 5

> Identifier le taux d'extrait sec préconisé en entourant la réponse, parmi les valeurs proposées : 40.

La valeur préconisée parmi les propositions est 32. La valeur 40 ne correspond donc pas à la réponse attendue.

RÉPONSE À RETENIR

40 : ne pas entourer.

Question 8. (32)

PDF source, p. 5

> Identifier le taux d'extrait sec préconisé en entourant la réponse, parmi les valeurs proposées : 32.

Parmi les valeurs proposées, 32 est le taux d'extrait sec préconisé pour l'exercice.

RÉPONSE À RETENIR

32 : entourer.

Question 8. (48)

PDF source, p. 5

> Identifier le taux d'extrait sec préconisé en entourant la réponse, parmi les valeurs proposées : 48.

La valeur préconisée parmi les propositions est 32. La valeur 48 ne correspond donc pas à la réponse attendue.

RÉPONSE À RETENIR

48 : ne pas entourer.

Question 9. (Saccharose)

PDF source, p. 5

> Associer les édulcorants aux produits d'origine proposés dans le tableau : pour le produit d'origine « saccharose », indiquer l'édulcorant correspondant parmi sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

Le sucre inverti est obtenu par transformation du saccharose.

RÉPONSE À RETENIR

Saccharose : sucre inverti.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 9. (Nectar de fleur)

PDF source, p. 5

> Associer les édulcorants aux produits d'origine proposés dans le tableau : pour le produit d'origine « nectar de fleur », indiquer l'édulcorant correspondant parmi sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

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

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Nectar de fleur :** miel.

Question 9. (Amidon)

PDF source, p. 5

> Associer les édulcorants aux produits d'origine proposés dans le tableau : pour le produit d'origine « amidon », indiquer l'édulcorant correspondant parmi sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

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

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Amidon :** glucose atomisé.

Question 9. (Lait)

PDF source, p. 5

> Associer les édulcorants aux produits d'origine proposés dans le tableau : pour le produit d'origine « lait », indiquer l'édulcorant correspondant parmi sucre inverti, miel, glucose atomisé et lactose.

Le lactose est le sucre naturellement présent dans le lait.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Lait :** lactose.

Question 10.

PDF source, p. 5

> Citer quatre rôles du stabilisateur dans la fabrication d'un sorbet.

Le stabilisateur agit sur l'eau et la texture du sorbet. Il contribue à épaissir le mix, à limiter la formation et la croissance des cristaux de glace, à obtenir une texture régulière et à mieux maintenir cette texture pendant la conservation et la fonte.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Il augmente la viscosité du mix.
> - Il limite la formation et la croissance des cristaux de glace.
> - Il améliore la texture et l'onctuosité du sorbet.
> - Il aide à maintenir une texture stable pendant le stockage et ralentit la fonte.

Question 11.

PDF source, p. 6

> Identifier deux additifs utilisés comme stabilisateurs en glacerie.

Des gommes végétales employées en glacerie ont un rôle stabilisant. Deux exemples sont la gomme de caroube et la gomme de guar.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Gomme de caroube (E 410).
- Gomme de guar (E 412).

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 2

20 points

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

Sciences appliquées à l’alimentation

Question 1.1.

PDF source, p. 7

> Mettre en relation sens, organes des sens et propriétés organoleptiques en lien avec la glace aux œufs, en complétant le tableau.

On associe chaque propriété à l’organe qui permet de la percevoir et au sens correspondant.

Sens	Organe des sens	Propriété perçue
Vue	Yeux	Couleur jaunâtre
Odorat	Nez	Odeur de vanille
Goût	Langue	Sucré
Toucher	Peau	Froid

La couleur se voit, l’odeur se sent avec le nez, la saveur sucrée se goûte et la sensation de froid est perçue par la peau.

Sens, organes des sens et propriétés organoleptiques

Sens	Organe des sens	Propriété perçue
Vue	Yeux	Couleur jaunâtre
Odorat	Nez	Odeur de vanille
Goût	Langue	Sucré
Toucher	Peau	Froid

Correspondances attendues pour la glace aux œufs.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Vue—yeux—couleur jaunâtre ; odorat—nez—odeur de vanille ; goût—langue—sucré ; toucher—peau—froid.

Question 1.2.

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

> Relever, dans le document 1, le constituant alimentaire majoritaire présent dans la glace aux œufs à la vanille.

Le document 1 donne, pour 100 g, 25 g de glucides, 9,5 g de lipides et 4,4 g de protéines. Parmi les constituants alimentaires indiqués, les glucides sont donc présents en plus grande quantité. Les 22 g de sucres sont compris dans les glucides.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Le constituant alimentaire majoritaire indiqué est celui des **glucides** : 25 g pour 100 g de glace.

Question 1.3.

PDF source, p. 8

> Indiquer le rôle principal des lipides dans l'organisme.

Les lipides apportent de l'énergie à l'organisme et peuvent aussi être stockés comme réserve énergétique. Pour leur rôle principal, on retient leur rôle énergétique.

RÉPONSE À RETENIR

Le rôle principal des lipides est de fournir de l'énergie à l'organisme.

Question 1.4.

PDF source, p. 8

> Citer deux conséquences sur la santé d'un excès d'aliments lipidiques.

Un excès régulier d'aliments riches en lipides peut entraîner un apport énergétique trop important et favoriser des problèmes de santé.

RÉPONSE À RETENIR

- Surpoids ou obésité.
- Augmentation du risque de maladies cardiovasculaires.

Question 1.5.

PDF source, p. 9

> Lors de la préparation du mix pour la glace aux œufs à la vanille, des lipides sont dispersés dans un liquide. Nommer la réaction physico-chimique mise en œuvre lors de cette dispersion.

Les lipides et le liquide ne se mélangent pas spontanément de façon homogène. Leur dispersion sous forme de fines gouttelettes dans le liquide constitue une émulsion ; l'opération qui permet de la former est l'émulsification.

RÉPONSE À RETENIR

La réaction physico-chimique est une **émulsification** (formation d'une émulsion).

Question 1.6. (Fusion)

PDF source, p. 9

> Repérer le changement d'état de l'eau ayant lieu dans la turbine, en entourant la réponse, parmi les propositions : fusion.

Dans la turbine, le mix est refroidi : l'eau qu'il contient passe de l'état liquide à l'état solide. La fusion, qui est le passage de l'état solide à l'état liquide, ne correspond donc pas au changement recherché.

RÉPONSE À RETENIR

Fusion : réponse incorrecte. Le changement d'état recherché est la solidification.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.6. (Vaporisation)

PDF source, p. 9

> Repérer le changement d'état de l'eau ayant lieu dans la turbine, en entourant la réponse, parmi les propositions : vaporisation.

La vaporisation est le passage de l'état liquide à l'état gazeux. Or, dans la turbine, le mix est refroidi et l'eau se solidifie : la vaporisation n'est pas le changement d'état recherché.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Vaporisation : réponse incorrecte.** Le changement d'état recherché est la solidification.

Question 1.6. (Solidification)

PDF source, p. 9

> Repérer le changement d'état de l'eau ayant lieu dans la turbine, en entourant la réponse, parmi les propositions : solidification.

La turbine refroidit le mix. L'eau qu'il contient passe de l'état liquide à l'état solide ; ce passage est une solidification.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Solidification : réponse à entourer.**

Sciences appliquées à l'hygiène

Question 2.1.

PDF source, p. 9

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

Une TIAC (toxi-infection alimentaire collective) est suspectée lorsque plusieurs personnes présentent des symptômes similaires après avoir consommé un même aliment ou repas. Il faut donc relever le nombre de personnes concernées, la similitude des symptômes et l'existence d'une source alimentaire commune.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Au moins deux personnes sont concernées.
> - Elles présentent des symptômes similaires.
> - Elles ont consommé un même aliment ou un même repas, constituant une source commune possible.

Question 2.2.

PDF source, p. 9

> Proposer deux mesures de prévention des TIAC liées à la Salmonella lors de la manipulation des œufs.

La coquille pouvant porter des salmonelles, il faut éviter leur transfert vers les mains, le matériel et les aliments, et appliquer des précautions lors de la préparation des œufs.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- Se laver soigneusement les mains après avoir manipulé les coquilles et nettoyer puis désinfecter les surfaces ou ustensiles qui ont été en contact avec elles.
- Écarter les œufs fêlés ou souillés et éviter que la coquille ne touche le contenu de l'œuf ou les préparations prêtes à consommer.

Question 2.3.

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

Justifier l'utilisation d'un savon bactéricide mentionné dans le point 2 du protocole du lavage des mains (document 2).

Le savon bactéricide contribue à détruire ou à réduire les bactéries présentes sur les mains. Après la manipulation d'œufs et de coquilles susceptibles de porter des salmonelles, son utilisation limite le risque de transmettre des bactéries aux aliments ou au matériel.

RÉPONSE À RETENIR

Le savon bactéricide sert à réduire ou éliminer les bactéries présentes sur les mains et à limiter les contaminations croisées.

Question 2.4.

PDF source, p. 10

Expliquer pourquoi le séchage des mains s'effectue avec un essuie-mains à usage unique.

L'essuie-mains à usage unique est jeté après utilisation. Il évite qu'un linge réutilisé par plusieurs personnes devienne un vecteur de microbes et recontamine les mains propres.

RÉPONSE À RETENIR

L'essuie-mains à usage unique limite la transmission des micro-organismes et la recontamination des mains après le lavage.

Question 2.5.

PDF source, p. 10

Énoncer un effet du froid négatif sur la multiplication des micro-organismes.

Le froid négatif ralentit fortement ou arrête la multiplication de nombreux micro-organismes. Il ne les détruit pas nécessairement : certains peuvent survivre à la congélation.

RÉPONSE À RETENIR

Le froid négatif empêche ou ralentit fortement la multiplication des micro-organismes, sans nécessairement les détruire.

Sciences appliquées aux équipements

Question 3.1.

PDF source, p. 11

Compléter le schéma de la chambre froide négative en replaçant les termes proposés : condenseur, évaporateur,

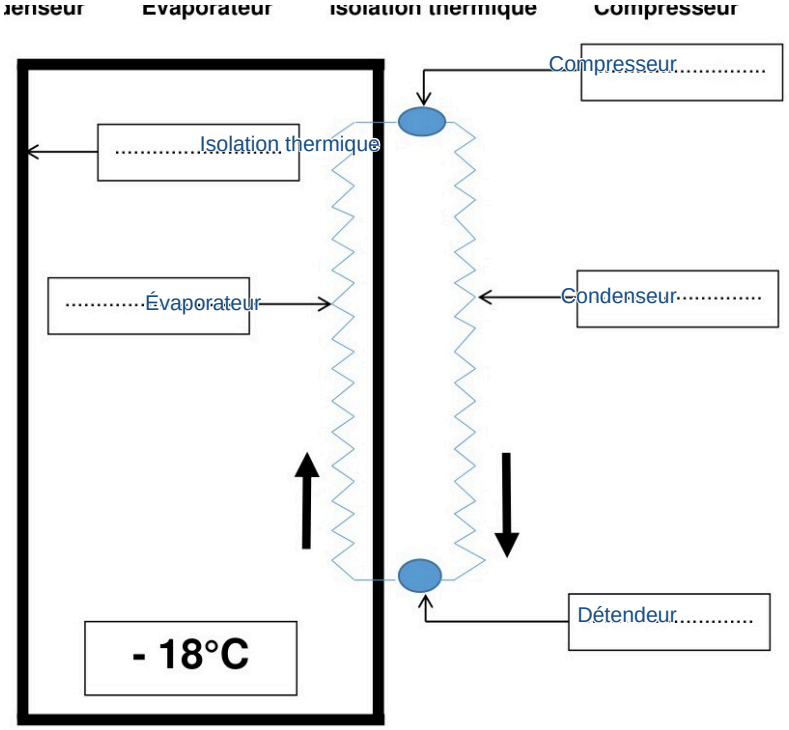
FormaV - document d'entraînement non officiel

isolation thermique, compresseur et détendeur.

On identifie les éléments d'après leur emplacement sur le schéma et leur rôle dans le circuit. La case supérieure gauche désigne la paroi de la chambre : c'est l'isolation thermique. La case gauche du milieu désigne le serpentin à l'intérieur de la chambre : c'est l'évaporateur, qui prélève de la chaleur dans la chambre. À droite, l'élément supérieur est le compresseur, le serpentin extérieur est le condenseur et l'élément inférieur est le détendeur.

Emplacement de la case sur le schéma	Terme à inscrire
En haut à gauche, flèche vers la paroi	Isolation thermique
À gauche, au milieu, flèche vers le serpentin intérieur	Évaporateur
En haut à droite, flèche vers l'élément supérieur du circuit	Compresseur
À droite, au milieu, flèche vers le serpentin extérieur	Condenseur
En bas à droite, flèche vers l'élément inférieur du circuit	Détendeur

Schéma de chambre froide négative complété



RÉPONSE À RETENIR

Cases à compléter : en haut à gauche, **isolation thermique** ; à gauche au milieu, **évaporateur** ; en haut à droite, **compresseur** ; à droite au milieu, **condenseur** ; en bas à droite, **détendeur**.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.2. (Option 1)

PDF source, p. 12

> Indiquer le principe de production de froid mécanique en cochant la bonne réponse. Option : « La production de froid mécanique repose sur la compression puis la détente d'un fluide frigorigène, ce qui absorbe la chaleur et abaisse la température. »

Dans un circuit frigorifique mécanique, le compresseur comprime le fluide frigorigène et le détendeur abaisse sa pression. Dans l'évaporateur, le fluide absorbe de la chaleur de la chambre froide ; le condenseur rejette cette chaleur à l'extérieur. C'est le principe décrit par cette proposition.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Option 1 à cocher.** La production de froid repose sur la compression puis la détente du fluide frigorigène, qui permet d'absorber la chaleur de la chambre.

Question 3.2. (Option 2)

PDF source, p. 12

> Indiquer le principe de production de froid mécanique en cochant la bonne réponse. Option : « La production de froid mécanique fonctionne en chauffant rapidement un gaz pour provoquer une diminution de la température ambiante. »

Chauffer rapidement un gaz ne décrit pas le principe du circuit frigorifique représenté et ne correspond pas à l'explication de la production de froid donnée dans le sujet.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Option 2 à ne pas cocher.**

Question 3.2. (Option 3)

PDF source, p. 12

> Indiquer le principe de production de froid mécanique en cochant la bonne réponse. Option : « La production de froid mécanique repose sur l'utilisation de plaques métalliques refroidies par un courant électrique, sans changement d'état du fluide. »

Le circuit frigorifique mécanique décrit dans le sujet utilise un fluide frigorigène soumis à des variations de pression et à des changements d'état. Il ne repose pas sur des plaques métalliques refroidies par un courant électrique sans changement d'état du fluide.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Option 3 à ne pas cocher.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Exercice 3

20 points

Gestion appliquée : environnement juridique, institutionnel et social, et économique

Environnement juridique

Question 1.1.

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

> Indiquer la dénomination sociale de l'entreprise à partir du document 3.

La dénomination sociale est le nom officiel de la société. On la relève sur la fiche entreprise, document 3.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La dénomination sociale est **Les Vergers Glacés**.

Question 1.2.

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

> Relever le siège social de l'entreprise à partir du document 3.

Le siège social est l'adresse officielle de l'entreprise. Elle est indiquée sur la fiche entreprise, document 3.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le siège social est situé au **15 rue des Artisans, 67000 Strasbourg**.

Question 1.3.

PDF source, p. 13

> Préciser l'utilité du capital social pour la création de l'entreprise.

Le capital social est constitué des apports réalisés par les associés à la création de la société. Ces apports fournissent des ressources de départ pour lancer l'activité et financer les premiers besoins de l'entreprise.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le capital social apporte à l'entreprise des ressources initiales pour démarrer son activité et financer ses premiers besoins, par exemple certains achats ou investissements.

Question 1.4.

PDF source, p. 14

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

La fiche entreprise indique la forme juridique par le sigle « SARL ». Il faut développer ce sigle.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La forme juridique est une **société à responsabilité limitée**.

Question 1.5.

PDF source, p. 14

> Citer deux caractéristiques de cette forme juridique.

Deux caractéristiques de la SARL sont la responsabilité des associés et la répartition du capital social.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

- La responsabilité des associés est en principe limitée au montant de leurs apports.
- Le capital social est divisé en parts sociales.

Environnement institutionnel et social

Question 2.1.

PDF source, p. 2, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

> Identifier les parties signataires du contrat (document 4).

Le document 4 identifie les deux parties au contrat. L'identité du salarié n'est pas renseignée dans l'extrait.

RÉPONSE À RETENIR

Les parties signataires sont **Les Vergers Glacés, l'employeur représenté par Marie Ring, et le salarié recruté**. Le nom du salarié n'est pas indiqué dans l'extrait.

Question 2.2.

PDF source, p. 14, PDF source, p. 15

> Expliquer ce qu'est une période d'essai.

La période d'essai se déroule au début du contrat de travail. Elle permet à l'employeur d'évaluer les compétences du salarié et au salarié de vérifier que l'emploi lui convient. Le document 4 prévoit une période d'essai de deux semaines.

RÉPONSE À RETENIR

La période d'essai est une période initiale pendant laquelle l'employeur et le salarié vérifient si le poste et la relation de travail leur conviennent. Dans le contrat présenté, elle dure **deux semaines**.

Question 2.3.

PDF source, p. 15

> Indiquer la durée maximale d'un CDD, renouvellement compris.

La durée maximale d'un CDD dépend du motif de recours et des règles particulières qui peuvent s'appliquer. Pour le motif indiqué dans le document 4, l'accroissement temporaire de l'activité, la durée maximale de droit commun, renouvellements compris, est de 18 mois.

RÉPONSE À RETENIR

Pour le motif d'accroissement temporaire d'activité indiqué dans le sujet, la durée maximale de droit commun d'un CDD, renouvellements compris, est de **18 mois**.

Question 2.4.

PDF source, p. 15

> Préciser combien de fois un CDD peut être renouvelé.

En l'absence de disposition conventionnelle particulière, la règle générale prévoit au maximum deux renouvellements, sous réserve de respecter la durée maximale autorisée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

Un CDD peut être renouvelé **deux fois au maximum** selon la règle générale, sous réserve d'une disposition conventionnelle applicable différente.

Question 2.5.

PDF source, p. 15

> Citer deux motifs de recours au CDD.

Le CDD répond à un besoin temporaire ; il ne doit pas servir à pourvoir durablement un emploi lié à l'activité normale de l'entreprise.

RÉPONSE À RETENIR

- Le remplacement temporaire d'un salarié absent.
- L'accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise, qui est le motif indiqué dans le document 4.

Question 2.6.

PDF source, p. 15

> Expliquer la différence entre un CDD et un CDI.

La différence principale concerne la durée prévue au contrat. Le CDD est conclu pour une durée déterminée et doit répondre à un motif temporaire autorisé ; le CDI n'a pas de date de fin fixée à l'avance.

RÉPONSE À RETENIR

Un **CDD** est conclu pour une durée déterminée et prend normalement fin au terme prévu au contrat. Il doit répondre à un motif temporaire autorisé. Un **CDI** est conclu sans date de fin prévue à l'avance. Il peut toutefois prendre fin selon les modalités prévues par la loi, par exemple en cas de démission ou de licenciement.

Environnement économique

Question 3.1.

PDF source, p. 16

> Expliquer ce qu'est le chiffre d'affaires et son importance pour une entreprise.

Le chiffre d'affaires est le montant total des ventes réalisées pendant une période, avant déduction des coûts et des charges. Pour un produit, il se calcule en multipliant le prix de vente par le nombre d'unités vendues.

RÉPONSE À RETENIR

Le chiffre d'affaires permet de suivre et de comparer l'activité commerciale de l'entreprise et contribue à financer son activité. Il ne correspond pas au bénéfice : pour connaître le résultat, il faut également prendre en compte les coûts et les autres charges.

Question 3.2.

PDF source, p. 16

> Calculer le chiffre d'affaires hors taxes (HT) du produit « verrine glacée à la fraise » des années précédentes en complétant le tableau. Détailler les calculs. Le tableau indique, pour septembre 2023, 4,20 euros par verrine et 1 200 verrines vendues; pour septembre 2024, 4,80 euros et 1 150 verrines; pour septembre 2025, 5,20 euros et 1

FormaV - document d'entraînement non officiel

100 verrines. Chaque verrine contient 80 ml.

Méthode : chiffre d'affaires HT = prix unitaire HT × nombre de verrines vendues.

- Septembre 2023 : 4,20 × 1 200 = 5 040 € HT.
- Septembre 2024 : 4,80 × 1 150 = 5 520 € HT.
- Septembre 2025 : 5,20 × 1 100 = 5 720 € HT.

RÉPONSE À RETENIR

Période	Chiffre d'affaires HT
Septembre 2023	5 040 €
Septembre 2024	5 520 €
Septembre 2025	5 720 €

Question 3.3. (En quantité)

PDF source, p. 16, PDF source, p. 17

Analyser et commenter l'évolution du chiffre d'affaires de la verrine glacée à la fraise, en quantité, à partir des résultats obtenus depuis septembre 2023.

On compare les quantités vendues : 1 200 verrines en septembre 2023, 1 150 en septembre 2024 et 1 100 en septembre 2025. Les ventes baissent de 50 verrines entre chaque année observée, soit 100 verrines de moins entre 2023 et 2025.

RÉPONSE À RETENIR

En quantité, les ventes diminuent régulièrement : elles passent de 1 200 verrines en 2023 à 1 100 en 2025, soit une baisse totale de 100 verrines.

Question 3.3. (En valeur)

PDF source, p. 16, PDF source, p. 17

Analyser et commenter l'évolution du chiffre d'affaires de la verrine glacée à la fraise, en valeur, à partir des résultats obtenus depuis septembre 2023.

Les chiffres d'affaires calculés sont de 5 040 € HT en 2023, 5 520 € HT en 2024 et 5 720 € HT en 2025. Le chiffre d'affaires augmente de 480 € entre 2023 et 2024, puis de 200 € entre 2024 et 2025, soit 680 € de hausse entre 2023 et 2025. Cette évolution se produit malgré la baisse des quantités vendues, car le prix unitaire augmente sur la période.

RÉPONSE À RETENIR

En valeur, le chiffre d'affaires augmente chaque année : il passe de 5 040 € HT en 2023 à 5 720 € HT en 2025, soit une hausse de 680 €. Cette progression, malgré la baisse des quantités vendues, accompagne l'augmentation du prix unitaire.

Question 3.4.

PDF source, p. 16, PDF source, p. 17

Calculer le chiffre d'affaires prévisionnel de septembre 2026 en vous aidant du chiffre d'affaires de 2025 et de la prévision des ventes de madame Ring. Détailler le calcul. La prévision annoncée est une hausse de 18,5 % du

FormaV - document d'entraînement non officiel

chiffre d'affaires par rapport à l'année précédente.

Méthode : une hausse de 18,5 % signifie que le chiffre d'affaires prévisionnel représente 118,5 % de celui de 2025. On calcule donc : 5 720 × (1 + 18,5 ÷ 100) = 5 720 × 1,185 = 6 778,20 € HT.

RÉPONSE À RETENIR

Le chiffre d'affaires prévisionnel de septembre 2026 est de **6 778,20 € HT**.

Question 3.5.

PDF source, p. 17

Calculer le coût de revient d'une verrine glacée à la fraise de 80 ml en complétant le tableau : coût des matières premières 1,50 €, coût de la main-d'œuvre 0,80 €, coût de l'emballage 0,50 € et coût des dépenses variables 0,70 €.

Méthode : on additionne les quatre coûts unitaires du tableau : matières premières, main-d'œuvre, emballage et dépenses variables. Le calcul est 1,50 + 0,80 + 0,50 + 0,70 = 3,50 €.

RÉPONSE À RETENIR

Le coût de revient unitaire HT d'une verrine glacée à la fraise de 80 ml est de **3,50 €**.

Question 3.6.

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

Calculer la marge prévisionnelle d'une verrine glacée à la fraise de 80 ml. Détailler les calculs. Le prix de vente unitaire indiqué pour septembre 2026 est de 5,20 € HT.

Méthode : marge unitaire prévisionnelle = prix de vente unitaire HT − coût de revient unitaire HT. Avec les données du sujet et le coût calculé en 3.5 : 5,20 − 3,50 = 1,70 €.

RÉPONSE À RETENIR

La marge prévisionnelle est de **1,70 € par verrine**.

Question 3.7.

PDF source, p. 18

Expliquer l'importance de la marge dans les résultats d'une entreprise.

La marge correspond ici à la différence entre le prix de vente HT et le coût de revient unitaire. Elle contribue à couvrir les autres charges de l'entreprise qui ne sont pas comprises dans ce coût et peut ensuite permettre de dégager un bénéfice.

RÉPONSE À RETENIR

La marge est importante car elle contribue à couvrir les charges de l'entreprise et à obtenir un résultat positif. L'entreprise doit donc maîtriser ses coûts et fixer un prix de vente qui dégage une marge suffisante tout en restant acceptable pour les clients.

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-gf-ep1-meag1_v1.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.