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 • Remplacement

Code sujet **26-CAP-GF-EP1-MEAG3** 2h00

Proposition de corrigé pédagogique • FormaV

Se repérer dans le corrigé

Partie 1 — Technologie professionnelle : matériel, sorbets, crèmes glacées, chocolat et meringue
10 réponses • PDF source, p. 3, PDF source, p. 4, PDF source, p. 5, PDF source, p. 6

Partie 2 — Sciences appliquées : alimentation, hygiène et équipements
14 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

Partie 3 — Gestion appliquée : travail temporaire, institutions de la République et environnement économique
15 réponses • PDF source, p. 12, PDF source, p. 13, PDF source, p. 14, PDF source, p. 15, PDF source, p. 16, PDF source, p. 17

« 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 : matériel, sorbets, crèmes glacées, chocolat et meringue

Question 1.

PDF source, p. 3

> Identifier les quatre matériels illustrés et citer un de leurs rôles principaux. Compléter également les noms de matériels manquants dans le tableau.

J'identifie chaque appareil à partir de sa forme, puis j'associe un rôle correspondant à son usage en laboratoire de glacier.

RÉPONSE À RETENIR

Nom du matériel	Rôle principal
Maturateur	Maintenir le mix au froid et le faire maturer avant le turbinage, afin de permettre l'hydratation des ingrédients et de stabiliser le mélange.
Réfractomètre	Mesurer la concentration en sucres d'un sirop ou d'un mix, généralement en degrés Brix, afin d'en contrôler l'équilibre.
Cellule de refroidissement rapide ou de surgélation	Refroidir ou surgeler rapidement les préparations, en limitant leur maintien à des températures favorables au développement microbien.
Machine à soft	Congeler et foisonner le mix, puis distribuer une glace souple à la demande.

Question 2.

PDF source, p. 4

> Expliquer la principale différence entre l'appellation « sorbet » et l'appellation « sorbet plein fruit ».

La différence principale concerne la proportion de fruits dans le sorbet. Les repères usuels sont au moins 25 % de fruits pour un sorbet et 45 % pour un sorbet plein fruit. Des seuils particuliers s'appliquent à certaines catégories de fruits.

RÉPONSE À RETENIR

Le sorbet plein fruit contient une proportion de fruits plus élevée qu'un sorbet ordinaire : les repères usuels sont respectivement **45 %** et **25 %**, sous réserve des exceptions prévues pour certains fruits.

Question 3.

PDF source, p. 4

> Les sorbets contenant une forte proportion en eau, expliquer le rôle de l'eau dans les sorbets.

L'eau est la phase liquide principale du sorbet. Elle permet de répartir les ingrédients dans le mélange ; au turbinage, une partie gèle et forme les cristaux de glace qui donnent au sorbet sa texture et sa fraîcheur. Un bon équilibre de la recette limite la formation de cristaux trop gros.

RÉPONSE À RETENIR

L'eau constitue la phase liquide du sorbet et permet de répartir ses ingrédients. En gelant partiellement au turbinage, elle forme les cristaux qui donnent au sorbet sa texture glacée et sa fraîcheur.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 4.

PDF source, p. 4

> Citer la catégorie d'additif qui permet de diminuer l'activité de l'eau libre et indiquer le pourcentage communément utilisé dans les recettes de sorbet plein fruit.

La catégorie attendue est celle des stabilisants : ils contribuent à retenir l'eau et à limiter la formation de gros cristaux. Le dosage varie selon la recette et le stabilisant choisi ; on retient ici une proportion couramment utilisée en sorbet plein fruit.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il s'agit d'un **stabilisant**, utilisé couramment autour de **0,5 %** de la préparation pour un sorbet plein fruit. Le dosage exact dépend de la recette et du produit employé.

Question 5.

PDF source, p. 4

> Compléter les étapes de réalisation d'une crème glacée : après avoir mis le lait et la poudre de lait dans une casserole, préciser les ingrédients à incorporer à 30 °C (−10 % pour les stabilisants), à 40 °C et à 45 °C ; indiquer la température de pasteurisation, la température de refroidissement rapide, puis l'étape à réaliser pendant 12 h avant de mixer et turbiner.

Les ingrédients sont incorporés progressivement pendant la montée en température. On réserve 10 % des sucres pour les mélanger au stabilisant : cela facilite sa dispersion et évite la formation de grumeaux. Après la pasteurisation, le mix est refroidi rapidement puis maturé au froid.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> 1. Mettre le lait et la poudre de lait dans une casserole.
> 2. À 30 °C, incorporer les sucres, en réservant 10 % des sucres pour les mélanger au stabilisant.
> 3. À 40 °C, incorporer les matières grasses prévues dans la recette, par exemple la crème ou le beurre.
> 4. À 45 °C, incorporer les stabilisants et/ou les émulsifiants, mélangés aux sucres réservés.
> 5. Pasteuriser à 85 °C et refroidir rapidement à 4 °C.
> 6. Faire maturer 12 h au froid, puis mixer et turbiner.
>
> Les températures données correspondent au procédé professionnel usuel ; les consignes validées de l'établissement et de l'équipement doivent être respectées.

Question 6.

PDF source, p. 5

> Définir l'ESDL.

Dans une recette de crème glacée, l'ESDL désigne la partie sèche du lait qui reste lorsqu'on retire l'eau et la matière grasse laitière. Elle comprend notamment le lactose, les protéines et les sels minéraux.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **ESDL** signifie **extrait sec dégraissé du lait** : c'est la matière sèche du lait, hors matière grasse.

Question 7.

PDF source, p. 5

> Préciser la composition du beurre en complétant le tableau : indiquer le pourcentage minimum de matière grasse, le constituant limité à 16 % maximum, le pourcentage maximum de matières sèches non grasses et les noms des

FormaV - document d'entraînement non officiel

vitamines demandées.

La composition attendue distingue la matière grasse, l'eau et les matières sèches non grasses. Les deux vitamines demandées sont des vitamines présentes dans le beurre.

RÉPONSE À RETENIR

Constituant	Pourcentage ou réponse
Matière grasse	82 % minimum
Eau	16 % maximum
Matières sèches non grasses	2 % maximum
Vitamines	A et D

Question 8.

PDF source, p. 5

Indiquer trois incidences de l'utilisation d'une couverture de chocolat sur les calculs de la table analytique.

La couverture de chocolat apporte plusieurs constituants qui doivent être intégrés aux calculs de la table analytique. Il faut distinguer les matières sèches de cacao des matières sèches dégraissées du lait.

RÉPONSE À RETENIR

- La couverture apporte des matières grasses, notamment du beurre de cacao, à comptabiliser dans les matières grasses.
- Elle apporte des sucres, à comptabiliser dans les sucres de la recette.
- Elle apporte des matières sèches de cacao non grasses, à prendre en compte dans les matières sèches totales, mais pas dans l'ESDL.

Question 9.

PDF source, p. 5

Citer deux autres produits issus de la transformation des fèves de cacao pouvant être utilisés pour parfumer votre crème glacée au chocolat.

Deux produits autres que la couverture peuvent être obtenus à partir des fèves de cacao et employés pour parfumer une crème glacée.

RÉPONSE À RETENIR

- Poudre de cacao.
- Pâte de cacao, également appelée masse de cacao.

Question 10.

PDF source, p. 6

Pour le fond de meringue des entremets composés d'une crème glacée au praliné, nommer une variété de meringue pouvant être utilisée et détailler les étapes de fabrication.

Une meringue française convient pour confectionner un fond d'entremets, car elle peut être dressée en disque puis séchée au four. Pour obtenir une meringue correcte, le matériel doit être propre et les blancs ne doivent contenir aucune trace de jaune.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

On peut réaliser une **meringue française**. Séparer soigneusement les blancs des jaunes. Fouetter les blancs jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, puis ajouter progressivement le sucre tout en continuant de fouetter jusqu'à obtenir une meringue ferme et brillante. Dresser à la poche un disque de la forme souhaitée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire sécher au four doux jusqu'à ce que le fond soit sec et croustillant. Laisser refroidir complètement avant de monter l'entremets.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 2

20 points

Sciences appliquées : alimentation, hygiène et équipements

1. Sciences appliquées à l'alimentation

Question 1.1

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

> À l'aide du document 1, relever le constituant alimentaire majoritaire de la noisette entière et de l'amande entière, pour 100 g.

Le document 1 compare les constituants pour 100 g. Les lipides sont présents en plus grande quantité dans les deux fruits : 56,9 g pour la noisette entière et 51,3 g pour l'amande entière.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le constituant alimentaire majoritaire de la noisette entière et de l'amande entière est constitué par les **lipides**.

Question 1.2

PDF source, p. 7

> Indiquer les trois rôles des lipides dans l'organisme.

Les lipides ont plusieurs fonctions dans l'organisme : ils apportent et stockent de l'énergie, participent à la constitution des cellules et contribuent à protéger le corps.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Ils fournissent et stockent de l'énergie.
> - Ils entrent dans la composition des membranes des cellules.
> - Ils contribuent à l'isolation thermique et à la protection des organes.

Question 1.3

PDF source, p. 7

> Citer deux conséquences sur la santé d'une alimentation trop riche en lipides.

Un apport excessif et régulier en lipides peut favoriser une prise de poids et augmenter les risques de maladies cardiovasculaires.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Surpoids ou obésité.
> - Augmentation du risque de maladies cardiovasculaires.

Question 1.4

PDF source, p. 8

> Associer la réaction physico-chimique ayant lieu lors de l'incorporation d'air dans le mélange, en choisissant parmi « Foisonnement », « Émulsion » et « Diffusion ».

Lors du turbinage, l'air est incorporé au mélange, ce qui augmente son volume : cette opération est le foisonnement. Une émulsion correspond à la dispersion de liquides non miscibles ; la diffusion désigne la dispersion d'une substance dans un milieu.

FormaV - document d'entraînement non officiel

RÉPONSE À RETENIR

La bonne réponse est : **foisonnement**.

Question 1.5

PDF source, p. 8

Mettre en relation le sens, l'organe des sens et les perceptions sensorielles ressenties lors de la dégustation de l'entremets glacé. Compléter les correspondances manquantes du tableau : langue / sucré ; toucher / organe correspondant / froid, crémeux ; oreilles / sens correspondant / craquant ; vue / organe correspondant / carré, brillant. Le tableau indique aussi odorat / nez / odeur fruitée.

On associe chaque perception à l'organe sensoriel correspondant : la langue au goût, la peau au toucher, les oreilles à l'ouïe et les yeux à la vue.

RÉPONSE À RETENIR

Sens	Organe des sens	Perceptions sensorielles
Odorat	Nez	Odeur fruitée
Goût	Langue	Sucré
Toucher	Peau	Froid, crémeux
Ouïe	Oreilles	Craquant
Vue	Yeux	Carré, brillant

2. Sciences appliquées à l'hygiène

Question 2.1

PDF source, p. 9

Indiquer le rôle de la coiffe dans l'hygiène vestimentaire.

La coiffe retient les cheveux afin qu'ils ne tombent pas dans les préparations et ne les contaminent pas.

RÉPONSE À RETENIR

La coiffe maintient les cheveux et évite qu'ils contaminent les préparations.

Question 2.1

PDF source, p. 9

Indiquer le rôle des chaussures de sécurité dans l'hygiène vestimentaire.

Les chaussures de sécurité protègent les pieds contre les chocs et les écrasements. Des chaussures professionnelles adaptées et antidérapantes contribuent aussi à limiter les chutes et l'introduction de salissures dans le laboratoire.

RÉPONSE À RETENIR

Elles protègent les pieds contre les accidents et limitent les risques de glissade. Des chaussures professionnelles adaptées et propres contribuent à préserver l'hygiène des locaux.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.2

PDF source, p. 9

> Préciser la notion de « porteur sain » en rayant les propositions incorrectes parmi les trois définitions présentées.

Un porteur sain est infecté par des micro-organismes, ne présente pas de symptômes, mais peut les transmettre. Il faut donc conserver la deuxième proposition et rayer les première et troisième propositions.

RÉPONSE À RETENIR

Proposition à conserver : « Un porteur sain est infecté par des micro-organismes, n’a pas de symptômes mais peut transmettre ses micro-organismes aux préparations. »

Les deux autres propositions sont incorrectes.

Question 2.3

PDF source, p. 9

> Indiquer la signification du sigle TIAC.

Le sigle se développe en quatre mots : Toxi-Infection Alimentaire Collective.

RÉPONSE À RETENIR

TIAC signifie **Toxi-Infection Alimentaire Collective**.

Question 2.4

PDF source, p. 10

> Indiquer deux symptômes pouvant être provoqués par la contamination par la listeria.

La listériose peut notamment provoquer de la fièvre, des maux de tête et des douleurs musculaires. Deux symptômes sont demandés.

RÉPONSE À RETENIR

- Fièvre.
- Maux de tête.

Question 2.5

PDF source, p. 10

> Énoncer trois conditions favorisant la multiplication des micro-organismes, autres que la rupture de la chaîne du froid.

En dehors de la rupture de la chaîne du froid, les micro-organismes se multiplient plus facilement s’ils disposent d’une température favorable, d’eau et de nutriments.

RÉPONSE À RETENIR

- Une température favorable à leur multiplication.
- La présence d’eau ou d’humidité.
- La présence de nutriments dans le milieu.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Sciences appliquées aux équipements

Question 3.1

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

> En vous aidant du document 2, indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau en entourant la bonne réponse parmi les trois propositions.

Le document 2 montre que la résine échangeuse retient les ions calcium et magnésium de l'eau dure et les remplace par des ions sodium. L'eau adoucie ne contient donc plus ces ions responsables de la dureté et contient du sodium à leur place.

RÉPONSE À RETENIR

La bonne réponse est : **la résine échange le calcium et le magnésium contenus dans l'eau dure contre du sodium qui se retrouve dans l'eau adoucie.**

Question 3.2

PDF source, p. 11

> Citer deux inconvénients liés à l'utilisation d'une eau dure.

Le calcium et le magnésium présents dans une eau dure peuvent former du tartre. Ces dépôts peuvent détériorer les équipements et gêner le chauffage de l'eau.

RÉPONSE À RETENIR

- Formation de dépôts de tartre dans les canalisations et les appareils, pouvant les détériorer.
- Diminution de l'efficacité du chauffage et augmentation de la consommation d'énergie à cause du tartre.

Question 3.3

PDF source, p. 11

> Indiquer les caractéristiques d'une eau potable.

Une eau potable est propre à la consommation sans risque pour la santé dans les conditions normales d'usage. Elle respecte les critères sanitaires : notamment, elle ne contient pas de micro-organismes pathogènes ni de substances dangereuses en quantité nocive. Elle est normalement claire, incolore et sans odeur désagréable.

RÉPONSE À RETENIR

Une eau potable est une eau propre à la consommation et conforme aux critères sanitaires : elle ne contient pas de micro-organismes pathogènes ni de substances dangereuses à des teneurs nocives. Elle est normalement claire, incolore et sans odeur désagréable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Partie 3

20 points

Gestion appliquée : travail temporaire, institutions de la République et environnement économique

1. Environnement juridique

Question 1.1

PDF source, p. 12

> Donner la signification des lettres CTT.

CTT est l'abréviation de **contrat de travail temporaire**, couramment appelé contrat d'intérim.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **CTT : contrat de travail temporaire.**

Question 1.2

PDF source, p. 12

> Citer trois raisons de recours au travail temporaire pour une entreprise.

Le document 3 mentionne le surcroît temporaire d'activité et l'absence d'un salarié. Le recours est également possible, dans le cadre légal, pour un emploi saisonnier.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Faire face à un accroissement temporaire de l'activité.
> - Remplacer un salarié absent.
> - Pourvoir un emploi lié à une activité saisonnière.

Question 1.3

PDF source, p. 13

> Dans le cadre d'un CTT, préciser qui rémunère l'intérimaire.

Dans un CTT, l'agence d'intérim est l'employeur de l'intérimaire : c'est elle qui lui verse son salaire. L'entreprise utilisatrice règle la prestation à l'agence.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **L'entreprise de travail temporaire, c'est-à-dire l'agence d'intérim, rémunère l'intérimaire.**

Question 1.3

PDF source, p. 13

> Dans le cadre d'un CTT, préciser sous quelle autorité se trouve l'intérimaire durant sa mission.

L'intérimaire travaille dans l'entreprise utilisatrice, qui organise et dirige son travail quotidien pendant la mission. Son employeur contractuel reste l'agence d'intérim.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **L'intérimaire se trouve sous l'autorité de l'entreprise utilisatrice durant sa mission.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 1.4

PDF source, p. 12, PDF source, p. 13

> Indiquer deux avantages, pour Monsieur Le Bihan, de faire appel à une entreprise de travail temporaire.

Pour le vernissage, le besoin est ponctuel. Le document 3 met en avant la réactivité de l'agence, sa recherche d'intérimaires adaptés et une gestion plus flexible des ressources humaines. L'agence prend aussi en charge les démarches liées au recrutement et à l'emploi de l'intérimaire.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - L'agence peut rechercher rapidement une personne correspondant au besoin ponctuel de la prestation.
> - Elle prend en charge une partie des démarches de recrutement et de gestion administrative, ce qui facilite l'organisation pour Monsieur Le Bihan.

2. Environnement institutionnel et social

Question 2.1

PDF source, p. 14

> Nommer le Président de la République française actuelle.

À la session 2026, le Président de la République en fonction est Emmanuel Macron.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Emmanuel Macron.**

Question 2.2

PDF source, p. 14

> Indiquer trois pouvoirs du Président de la République.

On peut citer trois pouvoirs du Président de la République : il nomme le Premier ministre, promulgue les lois et peut dissoudre l'Assemblée nationale.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> - Il nomme le Premier ministre.
> - Il promulgue les lois.
> - Il peut dissoudre l'Assemblée nationale.

Question 2.3

PDF source, p. 15

> Expliquer brièvement le rôle du Gouvernement.

Le document 4 indique que le Gouvernement propose les lois qui régissent la France et qu'il est responsable devant le Parlement. Il conduit aussi la politique de la Nation et met en œuvre les lois.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le Gouvernement conduit la politique de la Nation, propose des lois et veille à leur mise en œuvre. Il est responsable devant le Parlement.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 2.3

PDF source, p. 15

> Expliquer brièvement le rôle du Parlement.

Le Parlement comprend deux chambres : l’Assemblée nationale et le Sénat. D’après le document 4, il discute et vote les lois proposées par le Gouvernement et contrôle l’action de celui-ci.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le Parlement, composé de l’Assemblée nationale et du Sénat, discute et vote les lois et contrôle l’action du Gouvernement.**

Question 2.4

PDF source, p. 15

> Indiquer le siège du Président de la République.

Le siège du Président de la République est le palais de l’Élysée, à Paris.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le palais de l’Élysée, à Paris.**

Question 2.4

PDF source, p. 15

> Indiquer le siège du Premier Ministre.

Le siège du Premier ministre est l’hôtel de Matignon, à Paris.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **L’hôtel de Matignon, à Paris.**

Question 2.5

PDF source, p. 15

> Expliquer la notion de « suffrage universel direct ».

« Universel » signifie que les citoyens qui remplissent les conditions légales pour voter peuvent participer au scrutin. « Direct » signifie qu’ils choisissent eux-mêmes le candidat ou la liste, sans passer par des représentants chargés de voter à leur place.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Le suffrage universel direct** est un vote auquel participent directement les citoyens ayant le droit de vote pour choisir leur candidat ou leur liste.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Environnement économique

Question 3.1

PDF source, p. 16

> Compléter le tableau de coût matière pour un bac de 5 kg de crème glacée caramel, soit 160 boules de glace : calculer le montant en euros de chaque ingrédient à partir des quantités nécessaires, des unités de vente et des prix d'achat H.T. indiqués, puis le coût total des matières premières et le coût par boule de glace.

Méthode : on multiplie chaque quantité par le prix correspondant à l'unité de vente. Pour les jaunes d'œuf, le prix est celui d'une douzaine : 2 œufs représentent donc 2/12 de douzaine. On arrondit les montants de chaque ligne au centime, puis on additionne les montants affichés du tableau. Enfin, on divise le coût du bac par les 160 boules indiquées.

Ingrédient	Calcul du montant (€)	Montant (€)
Lait à 3.6 % MG	2,52 × 0,95 = 2,394	2,39
Lait écrémé en poudre	0,122 × 0,78 = 0,09516	0,10
Crème entière à 35 % MG	1,169 × 4,41 = 5,15529	5,16
Jaunes d'œuf frais	(2 ÷ 12) × 2,28 = 0,38	0,38
Saccharose	0,650 × 1,27 = 0,8255	0,83
Glucose atomisé 36-39	0,200 × 8,08 = 1,616	1,62
Caramel	0,150 × 5,92 = 0,888	0,89
Stabilisant	0,020 × 65,68 = 1,3136	1,31
Coût des matières premières total	2,39 + 0,10 + 5,16 + 0,38 + 0,83 + 1,62 + 0,89 + 1,31	**12,68**
Coût par boule de glace	12,68 ÷ 160	**0,07925 €, soit environ 0,08 €**

La convention retenue est d'additionner les montants arrondis au centime dans les lignes du tableau : cela donne 12,68 €. Si l'on additionne plutôt les montants non arrondis avant d'arrondir le total, on obtient 12,66755 €, soit 12,67 € au centime. Le tableau complété ci-dessus retient bien la première méthode, à partir des montants affichés.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **Coût total des matières premières pour le bac de 5 kg : 12,68 €**, en additionnant les montants des lignes arrondis au centime.
>
> **Coût matière par boule : 12,68 ÷ 160 = 0,07925 €, soit environ 0,08 €.**

FormaV - document d'entraînement non officiel

Question 3.2

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

> À partir du coût des matières premières par boule de glace et du coefficient multiplicateur de 6 indiqué par l'employeur, calculer le prix de vente unitaire hors taxe (PV HT) d'une boule. Arrondir au supérieur à 2 décimales après la virgule.

Méthode : on multiplie le coût matière par boule obtenu à partir du tableau par le coefficient multiplicateur 6. Le coût unitaire retenu est 12,68 ÷ 160 = 0,07925 €. On arrondit ensuite le prix de vente au supérieur à deux décimales, comme demandé.

Calcul : (12,68 ÷ 160) × 6 = 0,4755 €. Arrondi au supérieur au centime : 0,48 €.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **PV HT unitaire : 0,48 €.**

Question 3.2

PDF source, p. 17

> Calculer le prix de vente TTC (PV TTC) d'une boule de glace en appliquant une TVA de 10 %. Arrondir au supérieur à 2 décimales après la virgule.

Méthode : pour ajouter une TVA de 10 %, on multiplie le PV HT par 1,10. Le PV HT arrondi de la question précédente est 0,48 €. Le calcul donne 0,528 €, arrondi au supérieur au centime.

> **RÉPONSE À RETENIR**
>
> **PV TTC unitaire, avec une TVA de 10 % : 0,53 €.**

Sujet : https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/26-cap-gf-ep1-meag3_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.