SUJET OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

EP1 - Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Session 2026

Sujet national de la session indiquée, tel que publié par le ministère chargé de l'examen. Mis à disposition par FormaV pour la révision.

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

DANS CE CADRE

Académie : Session :

Examen : Série :

Spécialité : Repère de l'épreuve :

Épreuve/sous épreuve :

NOM :

(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)

Prénoms :

Né(e) le :

N° du candidat

(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

CAP GLACIER FABRICANT
Session 2026

EP1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

DOSSIER SUJET

Ce dossier comporte **17** pages, numérotées de **1/17** à **17/17**.
Durée : 2h00 – Coefficient : 3

Les réponses seront portées directement sur le dossier sujet.
À l'issue de la composition les candidats doivent restituer l'intégralité des documents.

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collège » est autorisé.

	BARÈME EN POINTS	NOTATION
PARTIE 1 : Technologie professionnelle	/ 20 points	
PARTIE 2 : Sciences appliquées	/ 20 points	
PARTIE 3 : Gestion appliquée	/ 20 points	
TOTAL	/ 60 points	
Note sur 20 :		**/ 20**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Monsieur Le Bihan, responsable de la SARL *« Les Glaces d'Armor »*, est installé à Loguivy de la Mer dans les Côtes d'Armor.

Vous effectuez votre formation en deuxième année d'apprentissage dans cette entreprise parmi une équipe de cinq personnes en fabrication et trois personnes en vente.

Monsieur Le Bihan est sollicité pour fournir un buffet de desserts glacés lors du vernissage de l'exposition d'un artiste local.

Il profite de cet évènement pour changer ses habitudes et décide de travailler au maximum en circuit court, afin de dynamiser son activité et faire connaître ses créations glacées.

SARL « Les Glaces d'Armor »

1 rue de la jetée
22620 Loguivy de la Mer

Capital : 7000 €
Siret : 362 521 879 000 38

Effectif : 8 salariés
Dirigeant : Monsieur Le Bihan

DOSSIER DOCUMENTAIRE

• **Technologie professionnelle :** Pas de document

• **Sciences appliquées :**
Document 1 : Compositions nutritionnelles de la noisette et de l'amande
Document 2 : Principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau

• **Gestion appliquée :**
Document 3 : Le recours au CTT
Document 4 : Les institutions de la République française

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

(20 points)

Monsieur Le Bihan veut apprécier vos connaissances en matière de matériel du glacier fabricant.

1. Identifier les matériels suivants et citer un de leurs rôles principaux.

Image	Nom	Rôle
	Maturateur	....
	.....	....
	.....	....
	Machines à soft	....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour son buffet, Monsieur Le Bihan souhaite proposer des petits pots de sorbet ou sorbet plein fruit, ainsi que des entremets à base de crèmes glacées.

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

.....

.....

Les sorbets contiennent une forte proportion en eau.

3. Expliquer le rôle de l'eau dans les sorbets.

.....

.....

Afin de garantir un bon équilibre des sorbets, un additif permet de diminuer l'activité de l'eau libre.

4. Citer la catégorie d'additif et indiquer le pourcentage communément utilisé dans les recettes de sorbet plein fruit.

.....

.....

Monsieur Le Bihan souhaite vérifier si vous maîtrisez les étapes-clés d'une réalisation de crème glacée.

5. Compléter les étapes suivantes :

Étape 1 : Mettre dans une casserole le lait et la poudre de lait.

Étape 2 : À 30°C incorporer les …… (-10 % pour les stabilisants).

Étape 3 : À 40°C, incorporer ……

Étape 4 : À 45°C, incorporer …… et/ou les émulsifiants, ainsi que le reste des sucres.

Étape 5 : Pasteuriser à …… °C et refroidir rapidement à …… °C.

Étape 6 : …… 12h, mixer et turbiner.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Parmi la multitude d'ingrédients contenus dans une recette de crème glacée, un paramètre essentiel doit être mesuré : l'ESDL.

6. Définir l'ESDL.

.....

.....

Monsieur Le Bihan souhaite utiliser un beurre local pour rentrer dans la composition de sa crème glacée.

7. Préciser la composition du beurre.

Constituant	Pourcentage
Matière grasse	.....% minimum
.....	16 % maximum
Matières sèches non grasses	.....% maximum
Vitamines	*(Nommer)* ..... et …….....

Un chocolat de couverture peut être employé pour parfumer la crème glacée.

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

– .....

– .....

– .....

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

– .....

– .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les entremets présentés à l'occasion de cette exposition sont composés d'une crème glacée au praliné et d'un fond de meringue.

10. Nommer une variété de meringue pouvant être utilisée et détailler les étapes de fabrication.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 2 : SCIENCES APPLIQUÉES

(20 points)

1. Sciences appliquées à l'alimentation

Le praliné que vous utilisez pour la réalisation des entremets glacés est composé de noisettes et d'amandes. Vous trouverez la valeur nutritionnelle de ces deux fruits oléagineux ci-dessous :

Document 1 : Compositions nutritionnelles de la noisette et de l'amande

Valeur nutritionnelle pour 100g	Composition de la noisette entière	Composition de l'amande entière
Lipides (en g)	56,9	51,3
Glucides (en g)	7,16	9,51
Protides (en g)	17	22,6
Fibres (en g)	11,6	12,5
Eau	7,3	4,8

Source : https://ciqual.anses.fr/

1.1. Relever le constituant alimentaire majoritaire de ces deux fruits secs à l'aide du document 1.

.....

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

– .....

– .....

– .....

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

– .....

– .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Une fois le praliné intégré au mix, vous y incorporez de l'air en le turbinant.

1.4. Associer la réaction physico-chimique ayant lieu lors de l'incorporation d'air dans le mélange.

Incorporation d'air dans un mélange

- ☐ Foisonnement
- ☐ Emulsion
- ☐ Diffusion

Lors de la dégustation de l'entremets glacé, vos différents sens sont mis en éveil.

1.5. Mettre en relation le sens, l'organe des sens et les perceptions sensorielles ressenties lors de la dégustation de cet entremets glacé.

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

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Sciences appliquées à l'hygiène

L'entreprise se doit de présenter à la vente des produits à la qualité sanitaire irréprochable. L'hygiène vestimentaire est primordiale.

2.1. Indiquer le rôle :

- de la coiffe : ……..…
- des chaussures de sécurité : …….....

L'hygiène du personnel doit également être surveillée régulièrement, notamment par rapport aux risques liés aux porteurs sains.

2.2. Préciser la notion de « porteur sain » en rayant les propositions incorrectes.

Un porteur sain est une personne malade qui ne risque pas de transmettre ses micro-organismes aux préparations.

Un porteur sain est infecté par des micro-organismes, n'a pas de symptômes mais peut transmettre ses micro-organismes aux préparations.

Un porteur sain est une personne qui ne porte aucun micro-organisme et sans risque pour les préparations.

Le transport des produits glacés vers la galerie, où aura lieu le vernissage de l'exposition, est un moment délicat où un risque sanitaire peut survenir. Celui-ci peut entraîner une TIAC. Une rupture de la chaîne du froid favorise le développement du micro-organisme *Listeria monocytogenes* responsable de la listériose.

2.3. Indiquer la signification du sigle TIAC.

- .....
- .....
- .....
- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

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

– .....

– .....

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

– .....

– .....

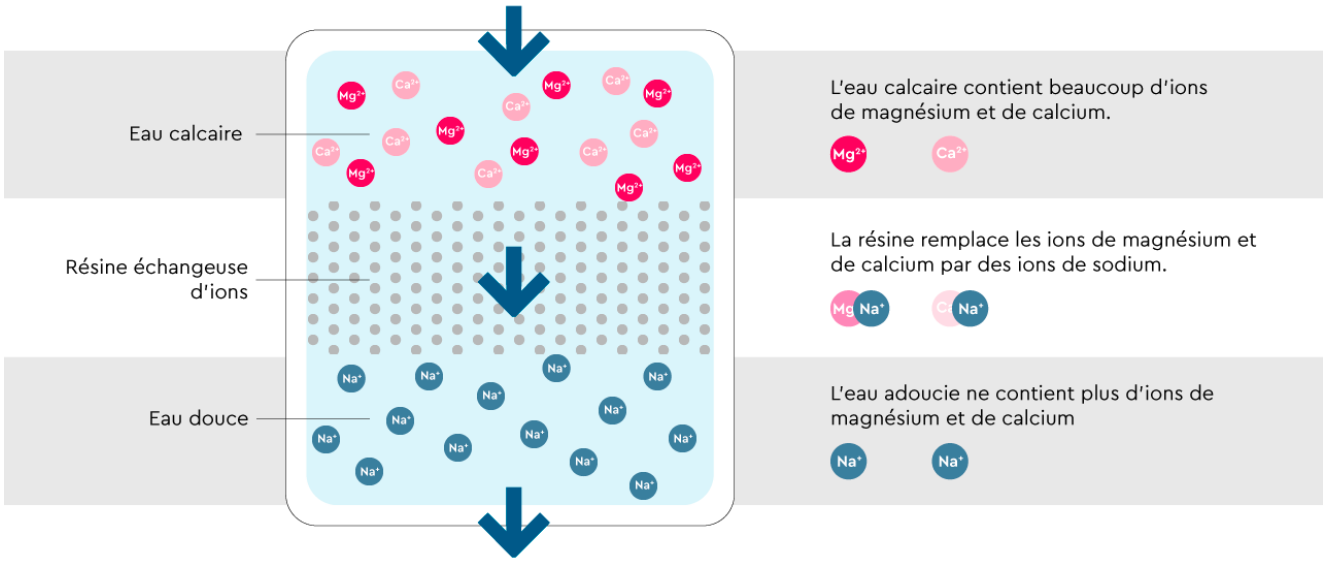
– .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Sciences appliquées aux équipements

Au laboratoire, pour éliminer le calcaire dans l'eau, vous disposez d'un adoucisseur d'eau.

Document 2 : Principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau



Source : https://waterblog.bwt-shop.ch/fr-ch/l-adoucisseur-d-eau-explique-simplement

3.1. Indiquer le principe du fonctionnement d'un adoucisseur d'eau en entourant la bonne réponse, en vous aidant du document 2.

La résine filtre le calcaire et celui-ci est absent de l'eau adoucie.	La résine échange du sodium contenu dans l'eau dure contre du calcium et du magnésium qui se retrouve dans l'eau adoucie.	La résine échange du calcium et du magnésium contenus dans l'eau dure contre du sodium qui se retrouve dans l'eau adoucie.

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

– .....

– .....

3.3. Indiquer les caractéristiques d'une eau potable.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

PARTIE 3 : GESTION APPLIQUÉE

(20 points)

1. Environnement juridique

Pour la soirée de vernissage, Monsieur Le Bihan souhaite recruter une personne afin de l'assister durant la prestation. Il a recours à une agence d'intérim et vous propose de rechercher quelques renseignements sur le travail temporaire.

Voici le résultat de vos recherches sur le site d'une agence d'intérim.

Document 3 : Le recours au CTT

l'intérim

Accroissement temporaire de l'activité, salarié absent ? Il existe de nombreuses situations où le recours à l'intérim s'avère incontournable pour assurer la bonne marche de votre entreprise.

Vous permettre une gestion plus flexible de vos ressources humaines en vous proposant des intérimaires fiables et parfaitement adaptés à vos besoins, est notre mission prioritaire.

Pour être au plus proche de vos besoins et vous assurer la meilleure réactivité, nous avons développé un réseau d'agences spécialisées dans chaque secteur d'activité.

Source : https://www.randstad.fr/recruteurs/interim/

1.1. Donner la signification des lettres CTT.

.....

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

– .....

– .....

– .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Dans le cadre d'un CTT, préciser :

- Qui rémunère l'intérimaire :

.....

- Sous quelle autorité se trouve l'intérimaire durant sa mission :

.....

1.4. Indiquer deux avantages pour monsieur Le Bihan de faire appel à une entreprise de travail temporaire :

- .....
- .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Environnement institutionnel et social

Dans le salon de thé de la boutique, un poste de télévision diffuse les informations en continu. Une édition spéciale est consacrée à la nomination du Premier Ministre par le Président de la République française. Vous vous interrogez sur le contexte politique actuel. Pour vous aider, Monsieur Le Bihan vous remet un article sur les institutions françaises.

Document 4 : Les institutions de la République française

La France est une démocratie parlementaire où le Président de la République a de larges pouvoirs. Il nomme le Premier ministre, chef du Gouvernement.

Le Gouvernement propose les lois qui régissent la France. Il est aussi responsable devant le Parlement.

Le Parlement est composé de deux chambres : l'Assemblée nationale et le Sénat. Son rôle est de discuter et de voter les lois proposées par le Gouvernement et aussi, de contrôler l'action de ce dernier.

Les deux assemblées ne sont pas identiques mais se complètent parfaitement. Le Sénat, à la différence de l'Assemblée nationale, est une assemblée permanente puisque le chef de l'État ne peut pas la dissoudre. Ce mode de fonctionnement assure la continuité de l'État.

D'autres institutions aident l'État dans son bon fonctionnement et dans ses décisions. Le Conseil d'Etat, par exemple, donne son avis sur les projets de loi et les décrets. Il y a aussi la Cour des comptes qui vérifie les finances publiques.

Les pouvoirs des différentes institutions de la République sont déterminés par la Constitution de 1958 [...].

Source : http://junior.senat.fr/13-ans-et/la-republique/les-institutions-de-la-republique.html

2.1. Nommer le Président de la République française actuelle.

.....

2. 2. Indiquer trois pouvoirs du Président de la République.

– .....

– .....

– .....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Expliquer brièvement le rôle de chaque institution suivante.

- Le Gouvernement :

.....

.....

- Le Parlement :

.....

.....

2.4. Indiquer les sièges du Président de la République et du Premier Ministre.

- Le Président de la République : .....
- Le Premier Ministre : .....

2.5. Expliquer la notion de « suffrage universel direct ».

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Environnement économique

Pour le vernissage, Monsieur Le Bihan souhaite présenter une crème glacée au caramel en petits pots.

Il vous demande de calculer le coût matière et son prix de vente TTC.

3.1. Compléter le tableau suivant.

Crème glacée caramel
Bac de 5 kg (soit 160 boules de glace)

Ingrédients	Quantité nécessaire à la confection du bac de 5 kg	Unité de vente	Prix d'achat H.T. de la matière première	Montant en euros
Lait à 3.6 % MG	2,52 L	Litre	0,95	.....
Lait écrémé en poudre	0,122 L	Litre	0,78	.....
Crème entière à 35 % MG	1,169 L	Litre	4,41	.....
Jaunes d'œuf frais	2 œufs	Douzaine	2,28	.....
Saccharose	0,650 Kg	Kilo	1,27	.....
Glucose atomisé 36-39	0,200 Kg	Kilo	8,08	.....
Caramel	0,150 Kg	Kilo	5,92	.....
Stabilisant	0,020 Kg	Kilo	65,68	.....
Coût des matières premières total				.....
Coût par boule de glace				.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous avez fini de calculer le coût total des matières premières de la glace et vous souhaitez calculer le prix de vente HT d'une boule de glace.

Votre employeur vous indique qu'il pratique un coefficient multiplicateur de 6 pour calculer le prix de vente HT à partir du coût de matières premières.

3.2. Calculer le prix de vente unitaire hors taxe (PV HT) et le prix de vente TTC (PV TTC) d'une boule de glace (arrondir au supérieur à 2 décimales après la virgule) :

PVHT :

.....

.....

.....

PV TTC (TVA de 10 %) :

.....

.....

.....