FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

Langue vivante étrangère : Anglais

Édition 2026

Sujet d'entraînement rédigé par FormaV. Il n'a pas été donné à l'examen : ce n'est ni un sujet officiel ni une annale. Les entreprises et les données qu'il contient sont fictives.

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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

GLACIER FABRICANT

ÉDITION 2026

ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE : ANGLAIS

Coefficient : 1 Durée : 2 heures

Les documents DT 1 et DT 2 sont fournis au candidat pour la préparation de l'épreuve. Aucun document ou matériel personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Comprendre et présenter un document (10 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Échanger en anglais (10 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet

L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé.

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

CONSIGNES GÉNÉRALES DE L'ÉPREUVE : MAISON DES GLACES, ATELIER DE FABRICATION ET BOUTIQUE À ANNECY

Cette épreuve facultative de langue vivante étrangère est une évaluation orale en anglais. Le candidat dispose de 12 minutes pour prendre connaissance des documents DT 1 et DT 2 et préparer son intervention. Il passe ensuite 12 minutes devant l'examinateur : environ 5 minutes de prise de parole en continu, puis environ 7 minutes d'échange.

Le candidat choisit l'un des deux documents comme support principal. Il peut s'appuyer sur l'autre document pendant l'échange. Il ne remet aucune production écrite. L'évaluation porte sur la compréhension des documents, la capacité à présenter et commenter des informations, à répondre aux questions et à communiquer oralement en anglais.

L'épreuve est facultative, coefficient 1. Seuls les points obtenus au-dessus de 10 sur 20 sont pris en compte pour le calcul du résultat à l'examen.

PARTIE 1 : Comprendre et présenter un document (10 points)

Compréhension orale et écrite mobilisée à l'oral, prise de parole en continu

À partir du document DT 1 ou DT 2 choisi, présentez en anglais la situation, le message principal et les informations importantes. Vous pouvez prendre quelques notes pendant la préparation, mais aucune note rédigée ne sera remise. La prise de parole en continu dure environ 5 minutes.

1.1 (2 points) Présentez le document choisi : sa nature, son destinataire ou son public, et son objectif principal.

1.2 (3 points) Relevez et expliquez en anglais au moins trois informations précises du document. Appuyez-vous sur des éléments explicitement présents dans le texte.

1.3 (3 points) Expliquez un enjeu ou une difficulté évoqué dans le document, puis présentez une réponse ou une recommandation cohérente avec les informations données.

1.4 (2 points) Organisez votre présentation de manière compréhensible et utilisez un vocabulaire anglais adapté au thème du document.

PARTIE 2 : Échanger en anglais (10 points)

Interaction orale et communication en situation professionnelle

L'examinateur conduit un échange en anglais d'environ 7 minutes à partir du document choisi et de la présentation du candidat. Les questions peuvent inviter le candidat à préciser une information, justifier un choix, comparer les deux documents ou proposer une réponse adaptée à une situation de travail en glacier.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2.1 (3 points) Répondez de façon pertinente aux questions de l'examinateur en vous appuyant sur le document et sur les informations fournies dans votre présentation.

2.2 (3 points) Expliquez et justifiez votre point de vue ou vos propositions. Lorsque cela est utile, établissez un lien entre les deux documents.

2.3 (2 points) Maintenez l'échange : demandez une répétition ou une clarification si nécessaire et reformulez votre réponse lorsque cela facilite la compréhension.

2.4 (2 points) Faites-vous comprendre en anglais grâce à une prononciation intelligible, des phrases adaptées et des moyens de compensation en cas de difficulté lexicale.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : A NOTICE FOR CUSTOMERS : CHOOSING AND STORING FROZEN DESSERTS

MAISON DES GLACES : A QUICK GUIDE FOR OUR CUSTOMERS

Our gelato and sorbets are made in small batches in our Annecy workshop. We use milk in some gelato recipes and fruit purées in several sorbets. Please ask a member of staff about ingredients if you have an allergy or need detailed product information.

For the best texture, take your tub out of the freezer about five minutes before serving. Keep it frozen between servings and do not leave it at room temperature for a long time. If the dessert has softened completely, do not refreeze it.

Looking for a dairy-free option? Ask us which sorbets are available today. The fruit selection changes with the season, so some flavours may sell out before closing time.

Customer information notice displayed in the shop. Prepared for this examination.

DT 2 : CUSTOMER MESSAGE AND STAFF REPLY : A PRODUCT-INFORMATION REQUEST

FROM: Jamie Reed
TO: Maison des Glaces
SUBJECT: Ingredients in your raspberry sorbet

Hello,

I am visiting Annecy this weekend with my sister. She cannot eat dairy products, and we would like to know whether your raspberry sorbet contains milk. Could you also tell us if you can provide information about possible traces of allergens? We plan to come on Saturday afternoon. If that flavour is not available, could you suggest another dairy-free option?

Thank you,
Jamie

STAFF REPLY

Hello Jamie,

Thank you for getting in touch. Our sorbets are prepared separately from our milk-based gelato, but we cannot guarantee that every product is free from traces of allergens. Please speak to a member of staff in the shop before ordering so that we can check the current recipe and the information available for that batch.

Raspberry is one of our seasonal flavours, so availability can change during the day. We usually offer other fruit sorbets as well. We will be happy to tell you which options are available when you visit.

Best wishes,
The Maison des Glaces team

Customer-service exchange prepared for this examination.

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.