CORRIGÉ NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

Édition 2026

Proposition de corrigé du sujet blanc FormaV, rédigée pour s'entraîner. Ce n'est pas un document officiel de l'examen.

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

CAP Glacier

EP1 : Technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

Édition 2026 • Code sujet : FV-ENT-GLACIER-EP1 • Durée : **2 heures** • Coefficient : **3**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Composition et propriétés des ingrédients (3 questions) **Page 3**

2. Hygiène du personnel et prévention des contaminations (2 questions) **Page 5**

3. Maîtrise de la conservation par le froid (3 questions) **Page 7**

4. Allergènes et conduite à tenir en cas d'alerte (3 questions) **Page 9**

5. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 11**

Sujet associé **(PDF) :** https://capglacier.fr/assets/annales/cap-glacier/Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène/2026/CAP (Glacier fabricant) - Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Composition et propriétés des ingrédients

À la Maison des Glaces du Parc, le candidat étudie une formulation de mix pour crème glacée à la vanille à partir des masses et informations du DT 1. Il calcule la masse totale et le pourcentage massique d'un ingrédient, puis indique le rôle technologique de deux ingrédients.

Question 1.1. Calculez la masse totale du mix préparé selon la formulation du DT 1 et détaillez votre addition.

La masse totale correspond à la somme des cinq ingrédients pesés pour le lot. Le DT 1 indique : 600 g de lait, 200 g de crème, 120 g de sucre, 60 g de lait écrémé en poudre et 4 g de stabilisant. On additionne donc toutes ces masses : 600 + 200 + 120 + 60 + 4 = 984 g. Cette addition tient compte de chaque ingrédient une seule fois et donne directement la masse du mix préparé.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> La masse totale du mix préparé selon la formulation du DT 1 est de **984 g**.

Question 1.2. Calculez le pourcentage massique de lait écrémé en poudre dans le mix. Présentez le calcul et arrondissez le résultat au dixième de pour cent.

Le DT 1 indique que le lot contient 60 g de lait écrémé en poudre. La masse totale du mix est de 984 g. Le pourcentage massique se calcule en divisant la masse de l'ingrédient par celle du mix, puis en multipliant par 100 : $(60/984) \times 100 = 6,0975\ldots$ %. L'arrondi au dixième de pour cent donne 6,1 %. Cette valeur exprime la part du lait écrémé en poudre dans la masse totale.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le lait écrémé en poudre représente **6,1 %** de la masse totale du mix préparé.

Question 1.3. Indiquez le rôle technologique de deux ingrédients de la formulation, en choisissant parmi le lait, la crème, le sucre, le lait écrémé en poudre et le stabilisant. Donnez un rôle différent pour chaque ingrédient choisi.

Ingrédient choisi	Rôle technologique
Sucre	Contribue au goût sucré et abaisse le point de congélation du mix.
Stabilisant	Aide à limiter la formation de gros cristaux de glace.

Les deux rôles sont distincts et correspondent aux informations du DT 1. Le sucre agit sur la saveur et le point de congélation du mix. Le stabilisant intervient sur la texture en limitant la formation de gros cristaux de glace. Ces fonctions répondent à la consigne, qui demande deux ingrédients et un rôle différent pour chacun.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Sucre : goût sucré et abaissement du point de congélation ; stabilisant : limitation de la formation de gros cristaux de glace.

FormaV - document d'entraînement non officiel

2. Hygiène du personnel et prévention des contaminations

Le candidat applique les règles d'hygiène au laboratoire afin de prévenir les contaminations des préparations. Le DT 2 précise les situations exigeant un lavage des mains, les étapes de lavage et les mesures à prendre en cas de plaie.

Question 2.1. Citez deux situations de travail dans lesquelles le lavage des mains est nécessaire au laboratoire. Pour chacune, précisez le risque de contamination évité.

Les mains peuvent transporter des micro-organismes vers les denrées. Le lavage est donc nécessaire après certaines activités et avant les manipulations à risque.

- **Après être allé aux toilettes** : éviter de transmettre des micro-organismes d'origine fécale aux préparations.
- **Avant de manipuler des denrées prêtes à être consommées** : éviter de les contaminer par des micro-organismes présents sur les mains.

Ces deux situations sont citées dans les consignes d'hygiène du DT 2.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Après les toilettes et avant de manipuler des denrées prêtes à consommer : lavage des mains pour prévenir les contaminations biologiques.

Question 2.2. Complétez le DR 1 avec trois étapes pertinentes du lavage des mains et une action à conduire en cas de plaie à la main avant de reprendre le travail. Utilisez les informations du DT 2.

Situation ou étape	Action à réaliser
Étape du lavage des mains 1	Mouiller les mains.
Étape du lavage des mains 2	Appliquer du savon et frotter toutes les surfaces des mains.
Étape du lavage des mains 3	Rincer à l'eau potable et sécher avec un dispositif à usage unique.
Plaie à la main avant la reprise du travail	Signaler la plaie au responsable et la protéger avec un pansement imperméable propre ; mettre un gant adapté selon la tâche. Ne pas manipuler de denrées si la protection n'est pas efficace.

Les trois étapes reprennent la procédure du DT 2. La protection de la plaie doit rester propre et efficace pendant le travail.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DR 1 complété : lavage des mains et protection d'une plaie

Situation ou étape	Action à réaliser
Étape du lavage des mains 1	Mouiller les mains
Étape du lavage des mains 2	Savon, puis frotter toutes les surfaces
Étape du lavage des mains 3	Rincer à l'eau potable, sécher à usage unique
Plaie à la main avant la reprise du travail	Signaler ; pansement propre imperméable, gant si besoin

✓ RÉPONSE À RETENIR

Mouiller ; savonner et frotter ; rincer et sécher à usage unique. Signaler la plaie et la protéger efficacement avant la reprise.

FormaV - document d'entraînement non officiel

3. Maîtrise de la conservation par le froid

Le candidat analyse des températures mesurées pendant la fabrication d'une crème glacée et les compare aux consignes internes du DT 2. Il doit aussi proposer des actions face à une panne de refroidissement et expliquer l'effet de la congélation sur les micro-organismes.

Question 3.1. Pour chacune des trois étapes du relevé du DT 2, indiquez si la température mesurée respecte la consigne de l'établissement. Justifiez chaque réponse par une comparaison chiffrée.

On compare chaque mesure à la limite du DT 2 : 4 °C au maximum pour le mix et -18 °C ou moins pour le produit glacé.

Étape	Comparaison	Conclusion
Mix après refroidissement	3 °C ≤ 4 °C	Conforme
Mix en maturation	4,5 °C > 4 °C	Non conforme
Produit glacé conditionné en stockage	-19 °C ≤ -18 °C	Conforme

Seule la température du mix en maturation dépasse la consigne.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Après refroidissement : conforme. En maturation : non conforme. En stockage : conforme.

Question 3.2. Le mix est relevé à 6 °C après une panne de la cellule de refroidissement, alors que la consigne est au plus de 4 °C. Indiquez deux actions immédiates à mettre en œuvre avant toute utilisation du mix.

À 6 °C, le mix dépasse de 2 °C la limite maximale de 4 °C. Il ne doit pas être utilisé avant évaluation.

1. Isoler le mix, empêcher son utilisation et prévenir le responsable.
2. Maintenir le mix au froid et laisser le responsable appliquer la procédure de l'établissement pour décider de son utilisation ou de son retrait.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Isoler le mix, le maintenir au froid et prévenir le responsable. Attendre sa décision avant toute utilisation.

Question 3.3. Expliquez pourquoi la congélation ralentit la multiplication de nombreux micro-organismes sans garantir la destruction de tous les micro-organismes présents.

La congélation abaisse la température et rend l'eau moins disponible : la multiplication de nombreux micro-organismes ralentit ou s'arrête. Cependant, le froid ne stérilise pas le produit. Certains micro-organismes survivent et peuvent reprendre leur multiplication lors de la décongélation. Il faut donc maintenir la chaîne du froid et respecter les règles d'hygiène.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

La congélation freine la multiplication microbienne, mais certains micro-organismes survivent et peuvent se multiplier après décongélation.

FormaV - document d'entraînement non officiel

4. Allergènes et conduite à tenir en cas d'alerte

La recette contient des ingrédients issus du lait, indiqué comme allergène à signaler dans le DT 1. Le candidat doit prévenir les contaminations croisées et appliquer les consignes de traçabilité, d'isolement et de gestion d'une alerte fournisseur.

Question 4.1. Identifiez l'allergène à déclaration obligatoire présent dans la recette et citez deux ingrédients qui en sont à l'origine.

Le DT 1 désigne le **lait** comme allergène à signaler dans cette recette. Il est présent dans le lait, la crème et le lait écrémé en poudre : ces ingrédients contiennent ou proviennent du lait. Deux réponses possibles sont donc le lait et la crème. Le lait écrémé en poudre peut également être cité comme second ingrédient. Cette identification est nécessaire pour informer les consommateurs allergiques et éviter de leur servir une préparation qui contient cet allergène.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Allergène à déclarer : lait. Deux ingrédients concernés : lait et crème.

Question 4.2. Indiquez deux mesures permettant d'éviter la contamination croisée par cet allergène lors d'une fabrication destinée à un client qui y est allergique.

La recette étudiée contient du lait : elle ne convient donc pas telle quelle au client allergique. Pour limiter le risque de contamination croisée, il faut aussi éviter le transfert de résidus laitiers vers une préparation adaptée.

- Choisir une formulation sans lait et vérifier l'absence de lait dans chacun de ses ingrédients.
- Préparer cette recette séparément, avec des ustensiles et un plan de travail soigneusement nettoyés, désinfectés et protégés de tout contact avec les produits laitiers.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Utiliser une formulation et des ingrédients sans lait, puis préparer séparément avec du matériel et des surfaces nettoyés et désinfectés.

Question 4.3. Une alerte fournisseur concerne un lot de lait utilisé dans une fabrication déjà conditionnée. Indiquez deux actions immédiates à conduire dans l'établissement, en vous appuyant sur les consignes du DT 2.

L'alerte porte sur un lot de lait déjà utilisé dans une fabrication conditionnée. Les enregistrements de traçabilité servent à retrouver ce lot et les produits fabriqués avec lui. Il faut empêcher immédiatement leur distribution et informer le responsable pour déclencher la procédure adaptée.

1. Identifier le lot concerné et les fabrications associées grâce aux enregistrements de traçabilité.
2. Isoler les produits concernés, bloquer leur expédition ou leur vente et prévenir le responsable, qui appliquera la procédure de retrait ou de rappel adaptée.

FormaV - document d'entraînement non officiel

✓ RÉPONSE À RETENIR

Tracer le lot et les fabrications concernées, isoler les produits, bloquer leur vente ou expédition et prévenir le responsable.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Édition 2026)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve EP1 du CAP Glacier fabricant, Édition 2026, porte le code FV-ENT-GLACIER-EP1 dure 2 heures et a un coefficient 3. Sur 20 points, elle étudie la fabrication d'un mix de crème glacée à la vanille. Elle évalue les calculs de formulation, l'hygiène, la maîtrise du froid, la prévention du risque allergique et la traçabilité lors d'une alerte.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- La masse totale du mix est de 984 g et le lait écrémé en poudre représente 60 / 984 × 100, soit environ 6,1 %.
- Le sucre contribue au goût sucré et abaisse le point de congélation du mix.
- Le mix refroidi et en maturation est conservé à 4 °C au maximum; le produit glacé conditionné à -18 °C ou moins.
- Le lait est l'allergène à signaler; la congélation ralentit la multiplication de nombreux micro-organismes sans tous les détruire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Additionner toutes les masses et montrer le calcul du pourcentage massique avec l'arrondi demandé.
- Comparer chaque température à la limite propre à l'étape et justifier chaque décision par des valeurs chiffrées.
- Pour une plaie, prévoir un pansement imperméable propre, un gant adapté si nécessaire et prévenir le responsable.
- En cas d'alerte, identifier les fabrications concernées par traçabilité, isoler les produits et empêcher leur vente ou expédition.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer le pourcentage massique d'un ingrédient du mix ?

Additionnez les masses pour obtenir la masse totale du mix. Divisez la masse de l'ingrédient étudié par ce total, multipliez par 100, puis arrondissez comme demandé. Ici, 60 g de poudre sur 984 g représentent environ 6,1 %.

Q : La congélation détruit-elle tous les micro-organismes présents dans le mix ?

Non. La congélation ralentit ou arrête la multiplication de nombreux micro-organismes, mais ne garantit pas leur destruction. Il faut donc continuer à appliquer les règles d'hygiène et les consignes de maîtrise des températures.

Q : Comment gérer le temps pendant cette épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et comprend quatre parties de cinq points. Répartissez votre temps entre les parties, puis gardez quelques minutes pour vérifier les calculs, les comparaisons chiffrées et le DR 1 à rendre avec la copie.

Q : Quelles attentes du sujet faut-il respecter pour obtenir les points ?

Répondez à chaque élément demandé et appuyez les comparaisons sur les valeurs du sujet. Montrez les calculs et respectez l'arrondi indiqué. Pour l'hygiène, le froid et les alertes, fondez les mesures proposées sur les consignes des documents.

Sujet associé **associé (PDF) :** https://capglacier.fr/assets/annales/cap-glacier/Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène/2026/CAP (Glacier fabricant) - Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

Ressources CAP (Glacier fabricant) : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

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.