FormaV

SUJET BLANC NON OFFICIEL

CAP (Glacier fabricant)

Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

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 EP1 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, SCIENCES APPLIQUÉES ET GESTION APPLIQUÉE

Coefficient : 3 Durée : 2 heures

Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Composition et propriétés des ingrédients (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Hygiène du personnel et prévention des contaminations (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Maîtrise de la conservation par le froid (5 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Allergènes et conduite à tenir en cas d'alerte (5 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

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

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/6 à 6/6.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CONSIGNES GÉNÉRALES : LA MAISON DES GLACES DU PARC, ATELIER DE FABRICATION, ANNECY (HAUTE-SAVOIE)

Vous travaillez au laboratoire de la Maison des Glaces du Parc. Pour la fabrication d'une crème glacée à la vanille, vous participez à la préparation du mix, au suivi des températures et à la maîtrise de l'hygiène alimentaire. Un incident de conservation et une information relative à un ingrédient doivent également être analysés.

Cette partie porte sur les sciences appliquées de l'EP1. Elle est notée sur 20 points. Répondez directement sur le dossier sujet et sur le document réponse fourni. Les documents techniques du dossier apportent les données nécessaires. Les limites de température indiquées dans le plan de maîtrise sanitaire sont les consignes de l'établissement pour les situations présentées.

PARTIE 1 : Composition et propriétés des ingrédients (5 points)

Exploiter une formulation et relier les ingrédients à leurs propriétés

À l'aide du DT 1, étudiez la formulation du mix à crème glacée à la vanille.

1.1 (1 point) Calculez la masse totale du mix préparé selon la formulation du DT 1. Détaillez votre addition.

1.2 (2 points) Calculez le pourcentage massique de lait écrémé en poudre dans le mix. Présentez le calcul et arrondissez le résultat au dixième de pour cent.

1.3 (2 points) 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.

PARTIE 2 : Hygiène du personnel et prévention des contaminations (5 points)

Appliquer les règles d'hygiène au laboratoire de fabrication

Le respect des règles d'hygiène contribue à prévenir les contaminations biologiques, chimiques et physiques des préparations. Appuyez-vous sur le DT 2 et complétez le DR 1.

2.1 (2 points) Citez deux situations de travail dans lesquelles le lavage des mains est nécessaire au laboratoire. Pour chacune, précisez le risque de contamination évité.

2.2 (3 points) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

PARTIE 3 : Maîtrise de la conservation par le froid (5 points)

Lire un relevé de températures et proposer des mesures adaptées

Le DT 2 présente les consignes de température retenues par l'établissement et les relevés effectués pendant une fabrication. Analysez ces données.

3.1 (2 points) 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.

3.2 (2 points) 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.

3.3 (1 point) Expliquez pourquoi la congélation ralentit la multiplication de nombreux micro-organismes sans garantir la destruction de tous les micro-organismes présents.

PARTIE 4 : Allergènes et conduite à tenir en cas d'alerte (5 points)

Prévenir le risque allergique et assurer la traçabilité

La recette contient des ingrédients issus du lait. Le DT 1 précise les informations d'étiquetage et le DT 2 les consignes applicables en cas d'alerte concernant un ingrédient.

4.1 (1 point) Identifiez l'allergène à déclaration obligatoire présent dans la recette et citez deux ingrédients qui en sont à l'origine.

4.2 (2 points) Indiquez deux mesures permettant d'éviter la contamination croisée par cet allergène lors d'une fabrication destinée à un client qui y est allergique.

4.3 (2 points) 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.

FormaV - document d'entraînement non officiel

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : FORMULATION ET INFORMATIONS SUR LES INGRÉDIENTS

Formulation d'un mix à crème glacée à la vanille pour une fabrication.

Les masses ci-dessous sont celles pesées pour le lot étudié. Pour calculer un pourcentage massique, utiliser la relation : pourcentage massique = masse de l'ingrédient divisée par masse totale du mix, puis multipliée par 100.

Les informations de la dernière colonne sont données pour l'étude de la recette et de l'étiquetage.

Composition du mix

Ingrédient	Masse	Information utile
Lait	600 g	Contient des protéines et du lactose du lait
Crème	200 g	Apporte notamment des matières grasses laitières
Sucre	120 g	Contribue au goût sucré et abaisse le point de congélation du mix
Lait écrémé en poudre	60 g	Apporte notamment des protéines et du lactose du lait
Stabilisant	4 g	Aide à limiter la formation de gros cristaux de glace

Données de formulation fournies pour le sujet.

Informations d'étiquetage utiles

Ingrédient ou famille	Information allergène
Lait, crème, lait écrémé en poudre	Lait : allergène à signaler
Sucre et stabilisant indiqués dans cette formulation	Aucun allergène supplémentaire n'est indiqué dans les données du sujet

Information à prendre en compte pour la recette étudiée.

DT 2 : EXTRAIT DES CONSIGNES D'HYGIÈNE ET DE MAÎTRISE DU FROID DE L'ÉTABLISSEMENT

Extrait réglementaire utile. Le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoit notamment que les personnes travaillant dans une zone de manipulation des denrées maintiennent un niveau élevé de propreté personnelle. Les exploitants mettent en place des procédures fondées sur les principes HACCP. Les mesures appliquées doivent être adaptées à l'activité et aux dangers identifiés.

Consignes internes de l'établissement pour la fabrication étudiée : après refroidissement, le mix est conservé à 4 °C au maximum avant turbinage ; pendant la maturation, la température est maintenue à 4 °C au maximum ; le produit glacé conditionné est conservé à -18 °C ou à une température plus basse. Ces valeurs sont les consignes du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement dans le cadre du présent sujet.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Lavage des mains : mouiller les mains, appliquer du savon, frotter toutes les surfaces des mains, rincer à l'eau potable et sécher avec un dispositif à usage unique. Le lavage est notamment nécessaire à la prise de poste, après être allé aux toilettes, après avoir manipulé des déchets ou s'être mouché, et avant de manipuler des denrées prêtes à être consommées. Une plaie doit être protégée par un pansement imperméable propre et, selon la tâche, par un gant adapté. Signaler la plaie au responsable ; ne pas manipuler de denrées si la protection ne peut pas être maintenue propre et efficace.

Alerte concernant un ingrédient : identifier le lot et les fabrications concernées à partir des enregistrements de traçabilité ; isoler les produits concernés et empêcher leur expédition ou leur vente ; prévenir le responsable, qui applique la procédure d'alerte et de retrait ou de rappel adaptée à la situation.

Relevé de températures du lot étudié

Étape	Température mesurée
Mix après refroidissement	3 °C
Mix en maturation	4,5 °C
Produit glacé conditionné en stockage	-19 °C

Les consignes internes applicables figurent dans le texte du DT 2.

FormaV - document d'entraînement non officiel

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Tableau d'application des règles d'hygiène — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

À compléter pour la question 2.2. Écrivez trois étapes du lavage des mains et indiquez la conduite à tenir en cas de plaie avant la reprise du travail.

Lavage des mains et protection d'une plaie

Situation ou étape	Action à réaliser
Étape du lavage des mains 1	.....
Étape du lavage des mains 2	.....
Étape du lavage des mains 3	.....
Plaie à la main avant la reprise du travail	.....

Compléter les cases laissées en pointillés.

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.