

SUJET 05M06

CAP CUISINE

SESSION 2018

ÉPREUVE EP2

RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Carnet personnel de techniques professionnelles et calculatrice autorisés

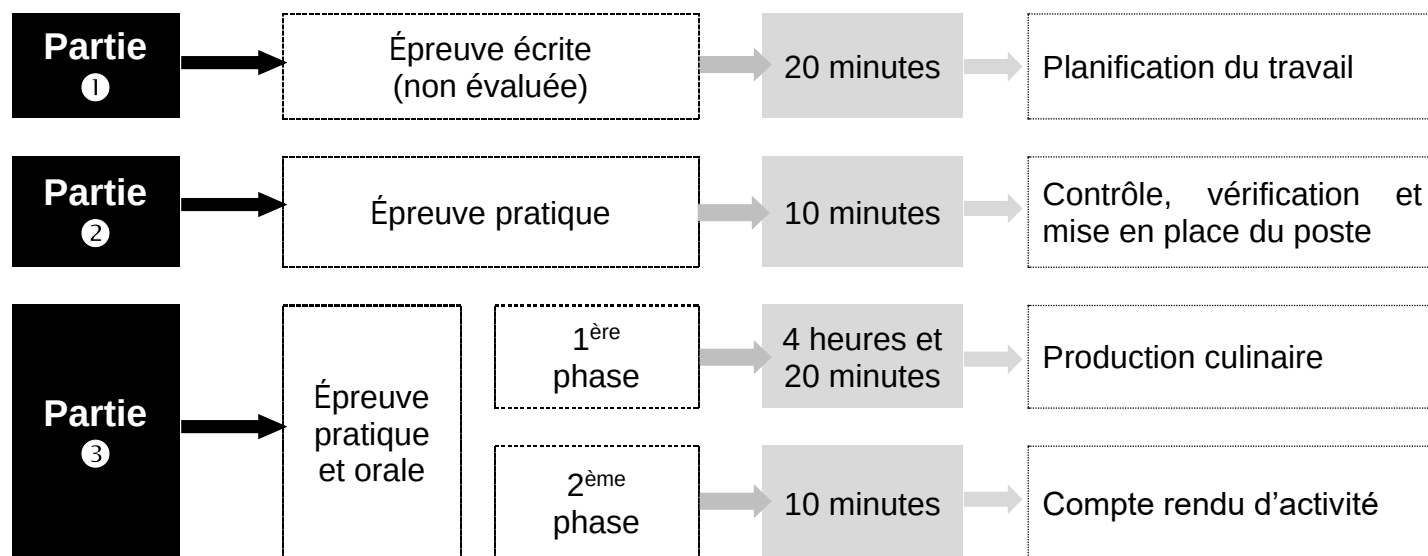
Compétences visées

- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

SUJET 05M06		
CAP cuisine Session 2018	EP2 – Réalisation de la production de cuisine	
	Coef : 13	Durée : 5 h
	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

Cette épreuve se décompose en 3 parties



Partie ❶ Planification du travail

Votre chef de cuisine vous sollicite pour la préparation d'un repas pour le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- Escalope de veau façon vallée d'Auge, carottes glacées et pommes noisette pour 4 personnes
- Tarte aux fraises pour 8 personnes

Travail à réaliser (temps accordé 20 minutes)

- Prendre connaissance du sujet.
- Planifier votre travail à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2) en complétant le tableau d'ordonnancement (document 3).

SUJET 05M06

CAP cuisine
Session 2018

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13 Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 2/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Escalope de veau façon vallée d'Auge, carottes glacées et pommes noisette			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : - escalopes de veau (0,150 kg) - sel, poivre - beurre Légumes glacés : - carottes - beurre - sucre - sel, poivre Pommes noisette : - pommes de terre - beurre - huile de tournesol Sauce façon vallée d'Auge : - fond brun de veau PAI - oignons - échalote - calvados - crème - pommes fruits - beurre - citron	pièce kg kg kg kg kg kg kg kg l kg kg kg kg kg kg kg	4 pm 0,050 0,600 0,040 0,020 pm 0,800 0,020 0,05 0,015 0,030 0,020 0,015 0,08 0,250 0,050 0,100	1. Mise en place du poste de travail. 2. Laver, éplucher et tailler les légumes : - carottes tournées, - lever les pommes noisette à la cuillère à racine, - échalote ciselée, - pommes en mirepoix, les citronner. 3. Réhydrater le fond brun de veau et l'améliorer avec les parures de légumes. 4. Glacer à blanc les carottes. 5. Cuire les pommes noisette : - blanchir, sauter au beurre. 6. Sauter les escalopes de veau : - fariner légèrement les escalopes, - sauter les escalopes et les débarrasser. 7. Réaliser la sauce façon vallée d'Auge : - dégraisser le récipient de cuisson des escalopes, - suer les échalotes puis déglacer au calvados. - laisser réduire et ajouter le fond, - passer la sauce au chinois étamine, - vérifier la consistance, crémier réduire et rectifier, ajouter les pommes. 8. Dresser.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, calottes, planche à découper, écumoire, rondau, sauteuse, russes, chinois étamine.			Assiettes de base.

SUJET 05M06

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Tarte aux fraises			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte sucrée : - farine - beurre - sucre glace - œuf (jaune) - eau - sel fin	kg kg kg pièce l kg	0,250 0,125 0,050 1 0,05 pm	1. Mise en place du poste de travail. 2. Confectionner la pâte sucrée : - réaliser la pâte et réserver (minimum 20 min) 3. Confectionner la crème pâtissière. 4. Abaisser et foncer la pâte. 5. Cuire à blanc au four à 180°C : - débarrasser le fond de pâte sur une grille. 6. Préparer la garniture : - détailler les fraises en deux. 7. Garnir la tarte : - garnir de crème pâtissière et recouvrir de fraises. 8. Lustrer la tarte avec le nappage rouge. 9. Dresser la tarte.
Crème pâtissière : - lait - œufs (jaunes) - sucre semoule - farine - vanille - kirsch	l pièce kg kg pièce l	0,50 4 0,125 0,070 ½ 0,02	
Garniture : - fraises - citron	kg pièce	0,800 1	
Finition : - nappage rouge	kg	0,140	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Tamis, brosse à farine, calotte, cercle, plaque à pâtisserie, rouleau à pâtisserie, fouet, sauteuse, calotte.			Plat rond avec dentelle

SUJET 05M06

CAP cuisine
Session 2018EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 4/7

TABLEAU D'ORDONNANCEMENT

Ce document est une aide pour organiser le travail, **il n'est pas évalué**.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PLATS
- Escalope de veau façon vallée d'Auge, carottes glacées et pommes noisette - Tarte aux fraises

Ce que je vais faire :	
8h40 ou 14h40	
9h00 ou 15h	
9h30 ou 15h30	
10h00 ou 16h00	
10h30 ou 16h30	
11h00 ou 17h00	
11h30 ou 17h30	
12h00 ou 18h	
12h30 ou 18h30	
13h00 ou 20h00	Fin de la production
	Compte-rendu d'activité oral avec le jury

SUJET 05M06

CAP cuisine
Session 2018

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13 Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 5/7

Partie ② Contrôle, vérification et mise en place du poste

Vous installez votre poste de travail.

Travail à réaliser (temps accordé 10 minutes)

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2).
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Partie ③ 1^{ère} phase - Production culinaire

Vous assurez la production pour les deux plats demandés.

Travail à réaliser (temps accordé 4 heures et 20 minutes)

- Confectionner les 2 recettes imposées à l'aide des fiches techniques fournies et de la fiche d'ordonnancement réalisée lors de la partie 1.
- Assurer le dressage et l'envoi.
- Faire un bilan simplifié de la production réalisée à l'aide la fiche « Bilan de production » (document 4).
- Remettre en état les locaux.

Partie ③ 2^{ème} phase - Compte-rendu d'activité

Vous réalisez un bilan de votre travail lors d'un court entretien avec les membres du jury.

Déroulement de l'entretien (10 minutes)

- Présentation au jury du bilan de votre production (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...) à l'aide de la fiche « Bilan de production » complétée lors de la phase de production culinaire (document 4).
- Échange avec les membres du jury sur le bilan de votre production présenté précédemment.
- Échange sur votre projet professionnel.

SUJET 05M06

CAP cuisine
Session 2018

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 6/7

Ce document n'est pas évalué ; il vous aide à préparer le bilan de votre production.

Bilan de ma production

① J'analyse la gestion et l'organisation de mon poste de travail

Mon poste de travail a-t-il été bien organisé tout au long de la production ?

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

Ai-je été vigilant en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire)

② J'évalue la production réalisée

Plat N° 1

Plat N°2

Présentation des plats
(netteté, disposition, volume)

Température d'envoi
(selon recette : chaud/froid)

Goût (conforme, agréable)
Assaisonnement (équilibre)
Texture (tendre, moelleux, croustillant)

Cuisson (conforme)

Préparations de base (respect des techniques imposées)

Gestion du temps (respect de l'ordonnancement prévu et des contraintes d'envoi)

③ Je présente mon projet professionnel en quelques mots

SUJET 05M06

CAP cuisine
Session 2018

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7