

SUJET N° 01M06

CAP CUISINE

SESSION 2021

ÉPREUVE EP2

RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Carnet personnel de techniques professionnelles autorisé.

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

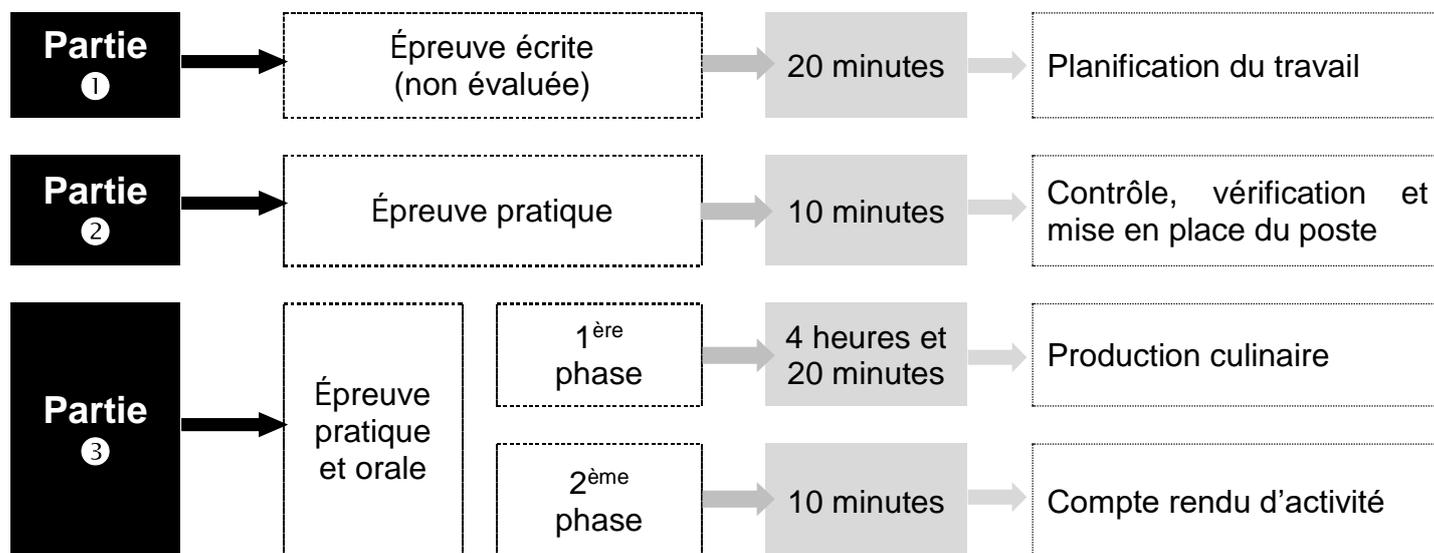
Compétences visées

- ▶ **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- ▶ **Compétence 4** Maitriser 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 01M06	
CAP cuisine Session 2021	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 1 Planification du travail

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

- **Fricassée de lapin aux champignons, légumes glacés et pommes à l'anglaise (pour 4 personnes)**
- **Tarte amandine pistache aux fruits rouges (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 01M06

CAP cuisine
Session 2021

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
Fricassée de lapin aux champignons, légumes glacés et pommes à l'anglaise			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : - cuisses de lapin (150 g pièce) - huile d'arachide - beurre - échalotes - bouquet garni - ail - vin blanc sec - fond brun de veau lié - tomate (fourni par le centre)	kg l kg kg pièce kg l l	0,600 0,02 0,020 0,040 1 0,005 0,10 0,70	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Manchonner les cuisses de lapin, réserver. 3. Éplucher, laver et tailler les légumes : - escaloper les champignons, - tourner les pommes de terre et les navets, - tailler des bâtonnets de carottes, - ciseler les échalotes, - équeuter et hacher le persil, - dégermer et hacher l'ail. 4. Marquer les cuisses de lapin en cuisson : - assaisonner les morceaux, rissoler dans un sautoir avec le beurre et l'huile, - dégraisser, suer les échalotes et déglacer au vin blanc, - mouiller avec le fond brun de veau lié tomate, ajouté le bouquet garni, l'ail, - cuire à couvert au four à 200°C. 5. Cuire les légumes : - sauter les champignons, - glacer à blanc les navets, les carottes et les oignons grelots, - cuire à l'anglaise les pommes de terre. 6. Décanter les morceaux de lapin, terminer la sauce. 7. Dresser sur assiette.
Garniture : - champignons de Paris - pommes de terre charlotte - carottes - navets longs - oignons grelots surgelés - beurre - sucre semoule - eau	kg kg kg kg kg kg kg l	0,200 1,000 0,800 0,800 0,150 0,120 0,080 pm	
Finition : - persil frisé	botte	$\frac{1}{4}$	
Assaisonnement : - sel fin - gros sel - poivre blanc	kg kg kg	pm pm pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Rondeau et couvercle, papier sulfurisé, sautoir			Assiettes de base

SUJET 01M06

CAP cuisine
Session 2021EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 3/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Tarte amandine pistache aux fruits rouges			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte brisée sablée : - beurre - sucre semoule - œuf entier - poudre d'amandes - farine Crème d'amandes pistaches : - beurre - sucre semoule - œuf entier - poudre d'amandes - farine - amaretto - pâte de pistaches Garniture : - mélange fruits rouges surgelés - cerises amarena (boite 1/2) Finition : - sucre glace Crème chantilly : - crème liquide - sucre glace - arôme vanille	kg kg pièce kg kg kg kg pièce kg kg l kg kg pièce kg l kg l	0,100 0,080 1 0,020 0,200 0,060 0,060 1 0,060 0,010 0,01 0,010 0,150 1/2 0,040 0,30 0,020 pm	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Réaliser la pâte brisée sablée, réserver au frais. Réaliser la crème d'amandes / pistaches. Abaisser et foncer la pâte brisée sablée en cercle de 18/20 cm, réserver. Ajouter le mélange fruits rouges et les cerises amarena à la crème d'amandes / pistaches. Garnir la tarte et enfourner au four à 180°C pendant 30 min. Réaliser la crème chantilly, réserver au frais. À mi-cuisson, décercler et remettre en cuisson jusqu'à coloration. Dresser la tarte sur un plat et la crème chantilly en saucière.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Cercle à tarte 18/20 cm, tamis, plaque à pâtisserie, papier sulfurisé			Plat rond inox, dentelle, saucière

SUJET 01M06

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

- Fricassée de lapin aux champignons, légumes glacés et pommes à l'anglaise
- Tarte amandine pistache aux fruits rouges

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
	<i>Compte-rendu d'activité oral avec le jury</i>

SUJET 01M06

CAP cuisine
Session 2021

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 de 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 01M06

CAP cuisine
Session 2021

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 01M06