

# SUJET N°01S06

## 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*

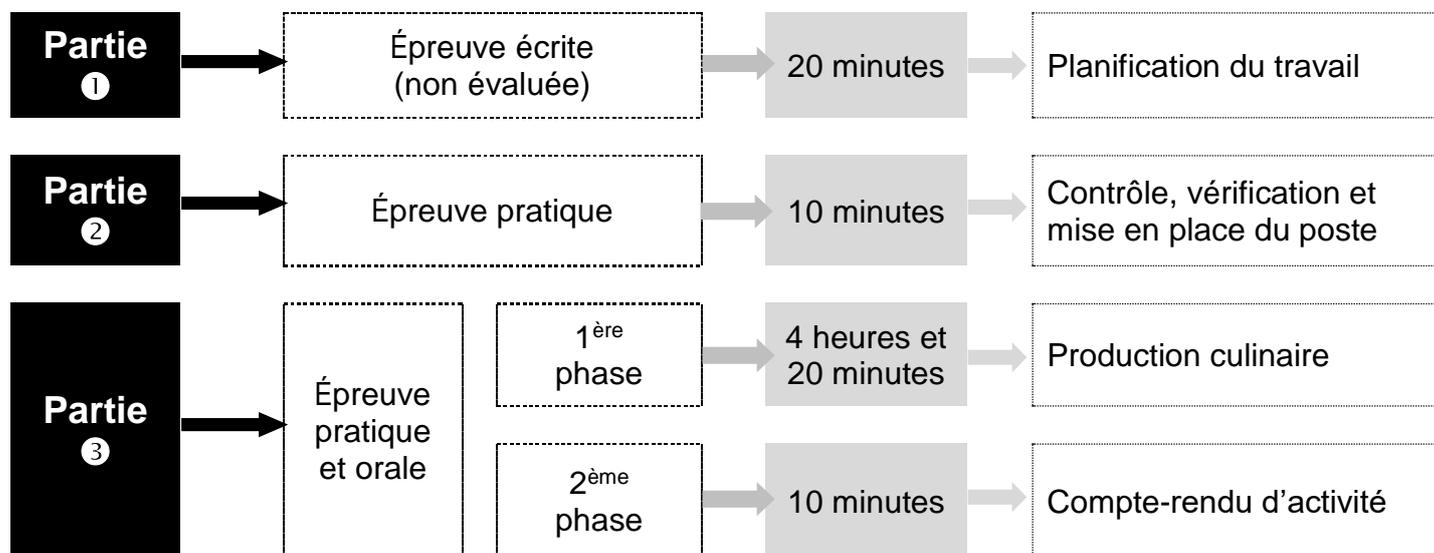
### Compétences visées

- ▶ **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- ▶ **Compétence 4** 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.*

<b>SUJET 01S06</b>	
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 le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- ⇒ **Bavette à l'échalote, pommes dauphine (pour 4 personnes)**
- ⇒ **Œufs à la neige (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 01S06

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
Bavette à l'échalote, pommes dauphine			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - bavette - huile de tournesol  <b>Pâte à choux :</b> - eau - beurre - sel - farine - œufs  <b>Pommes dauphine :</b> - pommes de terre (bintje)  <b>Sauce à l'échalote :</b> - échalotes - beurre - vin rouge - fond brun de veau lié (fourni par le centre) - beurre ( finition)  <b>Assaisonnements :</b> - sel fin - poivre	pièce l  l kg kg kg pièce  kg  kg kg l l kg  kg kg	4 0,05  0,25 0,080 pm 0,125 4  0,800  0,080 0,040 0,10 0,50 0,015  pm pm	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de travail.</li> <li>Éplucher, laver et tailler les légumes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>émincer les échalotes,</li> <li>écraser l'ail en chemise.</li> </ul> </li> <li>Cuire les pommes de terre à l'anglaise.</li> <li>Réaliser la pâte à choux.</li> <li>Réaliser l'appareil à pommes dauphine :               <ul style="list-style-type: none"> <li>débarrasser les pommes de terre, dessécher à l'entrée du four,</li> <li>passer au moulin à légumes les pommes de terre sur la pâte à choux,</li> <li>incorporer pour obtenir un appareil homogène.</li> </ul> </li> <li>Réaliser la sauce à l'échalote :               <ul style="list-style-type: none"> <li>suer les échalotes,</li> <li>déglacer au vin rouge, réduire à sec,</li> <li>mouiller au fond brun lié, réduire à nappe,</li> <li>monter au beurre,</li> <li>réserver.</li> </ul> </li> <li>Frirer les pommes dauphine :               <ul style="list-style-type: none"> <li>former des boules de la grosseur d'une noix,</li> <li>frirer jusqu'à ce que les pommes remontent et soient gonflées et dorées.</li> </ul> </li> <li>Griller les bavettes.</li> <li>Dresser :               <ul style="list-style-type: none"> <li>détailler la bavette en deux pour le dressage.</li> </ul> </li> </ol>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Moulin à légumes, tamis, sauteuse, russe, grill, planche à découper, spatule plastique			Assiettes de base

## SUJET 01S06

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
Œufs à la neige			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Meringue :</b> - œufs (blancs) - sel fin - sucre semoule  <b>Crème anglaise :</b> - lait - œufs (jaunes) - sucre semoule - vanille	pièce kg kg  l pièce kg gousse	8 pm 0,200  0,75 4 0,100 ½	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre en place le poste de travail.</b></li> <li><b>Confectionner la meringue.</b></li> <li><b>Pocher la meringue :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- faire bouillir le lait,</li> <li>- façonner des quenelles de meringue,</li> <li>- pocher dans le lait légèrement frémissant durant 1 min,</li> <li>- retourner les œufs à la neige et terminer la cuisson 1 min,</li> <li>- débarrasser.</li> </ul> </li> <li><b>Réaliser la crème anglaise :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filtrer le lait qui a servi à pocher les œufs au chinois étamine,</li> <li>- mesurer 50 cl de lait pour confectionner la crème anglaise.</li> </ul> </li> <li><b>Dresser en coupes individuelles.</b></li> </ol>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, spatule plastique, fouet, cul de poule, calottes, cuillères de base, chinois étamine			Coupes, petites dentelles, doublures

## SUJET 01S06

CAP cuisine  
Session 2021EP2 – 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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bavette à l'échalote, pommes dauphine</li> <li>• Œufs à la neige</li> </ul>	
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 01S06

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<sup>ère</sup> 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<sup>ème</sup> 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 01S06

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 01S06

CAP cuisine  
Session 2021

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

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7