

SUJET 02M06

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.*

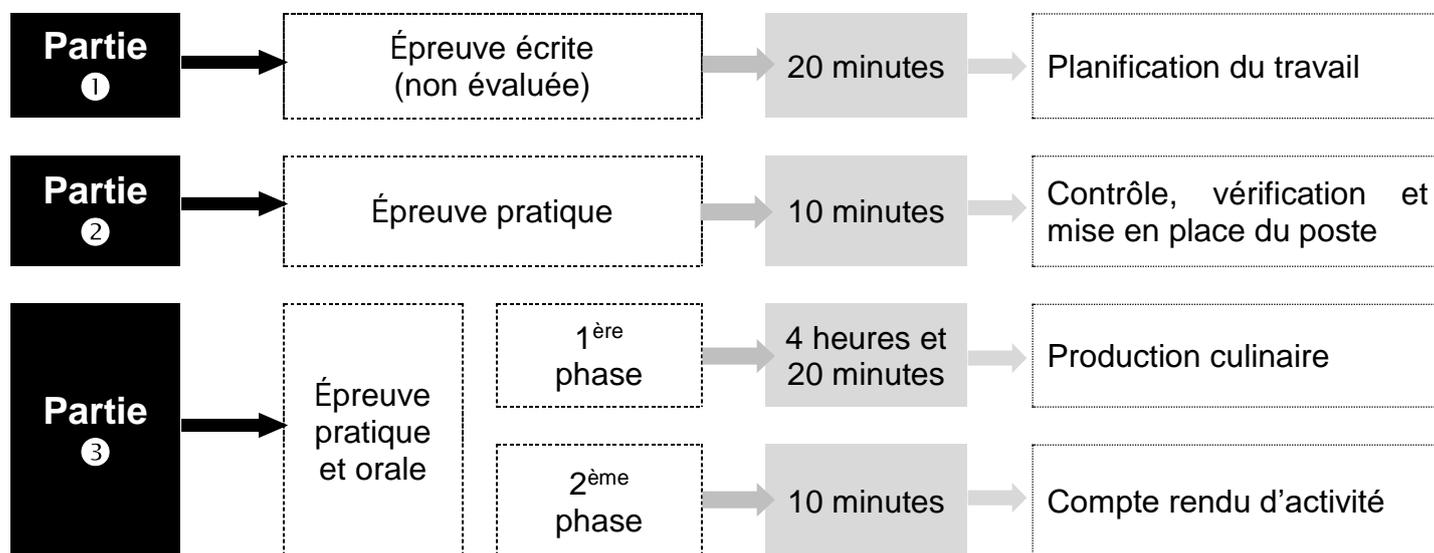
Compétences visées

- ▶ **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.*

SUJET 02M06	
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 :

- Pavé de saumon, beurre blanc au citron vert, riz pilaf aux poivrons (pour 4 personnes)
- Tarte crumble pommes bananes, crème anglaise (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 02M06

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
Pavé de saumon, beurre blanc au citron vert, riz pilaf aux poivrons			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : - filet de saumon - huile d'olive Beurre blanc au citron vert : - échalote - vin blanc - citron vert - crème - beurre Riz pilaf : - riz long - beurre - gros oignon - poivron rouge - poivron vert - fumet de poisson Assaisonnement : - sel fin - poivre	kg l kg l pièce l kg kg kg kg kg kg l kg kg	0,600 0,01 0,020 0,05 1 0,05 0,125 0,200 0,040 0,040 0,040 0,040 0,30 pm pm	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Éplucher et laver les légumes. Détailler et désarêter les filets de saumon. Tailler les légumes : - tailler les poivrons en brunoise. Marquer le riz pilaf en cuisson : - suer l'oignon et la brunoise de poivrons, - nacer le riz, - mouiller avec le fumet de poisson. Confectionner le beurre au citron vert : - ciseler l'échalote et réduire avec le jus de citron vert, - crémer, monter au beurre. Marquer les pavés en cuisson grillée : - terminer la cuisson au four. Dresser et envoyer.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, rondau bas, couvercle, planche à découper			Assiettes de base

SUJET 02M06

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 crumble pommes bananes, crème anglaise			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte Brisée : - farine - beurre - sucre - sel - œuf (jaune) - eau Garniture : - pommes Golden - bananes - beurre - sucre - cannelle Crumble : - beurre demi-sel - farine - sucre - poudre d'amandes Crème anglaise : - lait - crème - œufs (jaunes) - sucre - vanille	kg kg kg kg pièce l kg kg kg kg kg kg kg kg kg l l pièce kg gousse	0,250 0,125 0,025 0,005 1 0,05 0,600 0,500 0,050 0,050 pm 0,100 0,060 0,100 0,100 0,25 0,20 3 0,045 1/2	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Réaliser la pâte Brisée. Préparer les pommes : <ul style="list-style-type: none"> éplucher, vider et couper les pommes en quartiers, éplucher et couper les bananes en rondelles, faire sauter les fruits au beurre avec la cannelle, caraméliser avec le sucre. Foncer et garnir le cercle à tarte : <ul style="list-style-type: none"> foncer un cercle à tarte et le garnir avec les fruits. Marquer en cuisson la tarte : <ul style="list-style-type: none"> cuire à 200°C pendant 20 minutes. Réaliser le crumble : <ul style="list-style-type: none"> sabler les différents éléments en les frottant entre les mains. Terminer la tarte : <ul style="list-style-type: none"> disposer le crumble sur la tarte et enfourner à nouveau pendant 20 minutes. Réaliser la crème anglaise. Dresser.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Cercle à tarte, plaque pâtisserie, papier sulfurisé, rouleau pâtisserie, brosse à farine, cul de poule, calotte, russe, fouet			Plat rond, dentelle, saucière

SUJET 02M06

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"> • Pavé de saumon, beurre blanc au citron vert, riz pilaf aux poivrons • Tarte crumble pommes bananes, crème anglaise 	
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	
	Fin de la production
13h00 ou 20h00	<i>Compte-rendu d'activité oral avec le jury</i>

SUJET 02M06

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 02M06

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 02M06

CAP cuisine
Session 2021

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

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7