

SUJET 02S06

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.

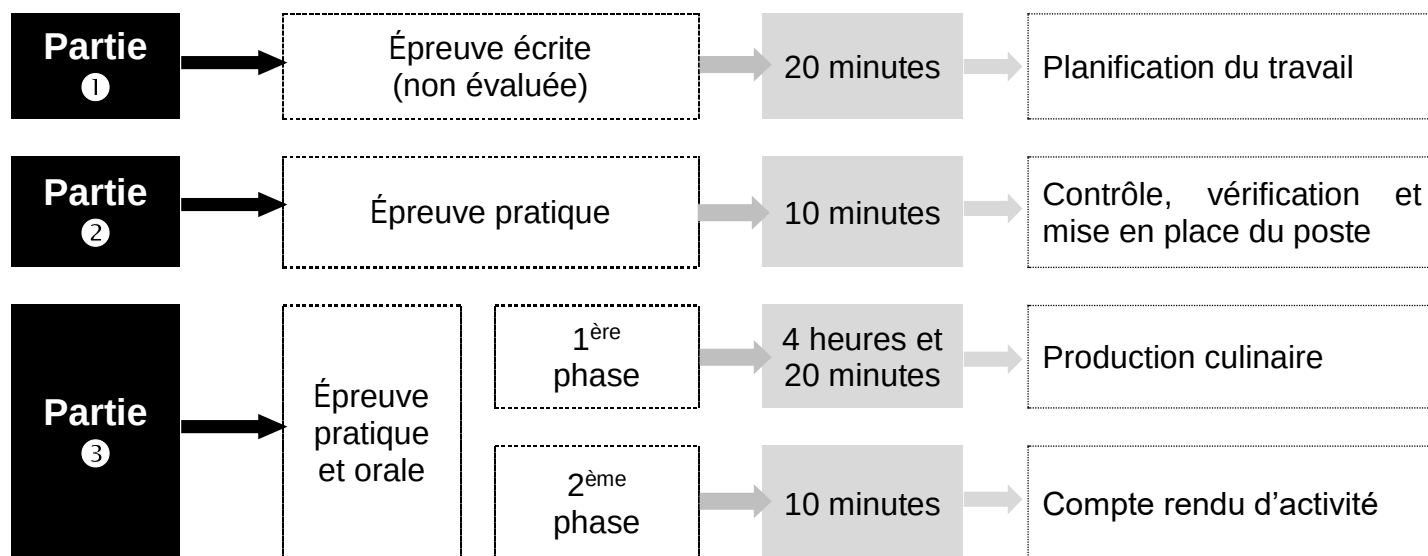
Compétences visées

- **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 02S06		
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 ❶ 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 merlu sauce vin blanc, julienne de légumes et riz pilaf (pour 4 personnes)
- ➡ Entremets aux poires (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 02S06

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 merlu sauce vin blanc, julienne de légumes, riz pilaf			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : - merlu - échalotes - beurre - vin blanc Sauce vin blanc : - fumet de poisson déshydraté - crème liquide - beurre Garniture : - riz long - oignon - beurre - carottes - poireaux Décors : - cerfeuil - persil Assaisonnement : - sel fin – gros sel - poivre en grains	kg kg kg l l kg kg kg kg kg kg kg botte botte kg kg	1,200 0,040 0,040 0,10 0,50 0,200 0,060 0,250 0,080 0,100 0,400 0,400 1/4 1/4 pm pm	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Éplucher et laver les légumes. 3. Habiller, fileter, désarêter et portionner le merlu. 4. Tailler et préparer les légumes : - ciseler les échalotes et l'oignon, - tailler en julienne les carottes et les poireaux, - étuver la julienne, - préparer les pluches de cerfeuil et hacher le persil. 5. Confectionner le fumet de poisson PAI. 6. Cuire à court mouillement les pavés de merlu : - beurrer et assaisonner un sautoir, - parsemer d'échalotes ciselées, - plaquer les pavés de merlu, - ajouter le vin blanc et le fumet à mi-hauteur, - recouvrir d'un disque en papier sulfurisé, - porter à frémissement, - terminer la cuisson au four. 7. Marquer en cuisson le riz pilaf. 8. Réaliser la sauce vin blanc avec le jus de cuisson. 9. Dresser.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, calotte, sautoir, russe, plaque à rôtir, papier sulfurisé, écumoire, pochon, bain-marie à sauce			Assiettes de base

SUJET 02S06

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
Entremets aux poires			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Génoise : - farine - sucre - œufs entiers Chemiser : - beurre - farine Crème pâtissière : - lait - sucre - jaunes d'œufs - poudre à crème à chaud - kirsch Garniture : - poires au sirop Sirop de punchage : - eau - sucre - kirsch Décors : - poires au sirop - amandes effilées	kg kg pièce kg kg l kg pièce kg l kg l kg l kg kg	0,125 0,125 4 0,010 0,010 0,50 0,100 4 0,050 pm 0,350 0,10 0,025 0,02 0,100 0,060	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Confectionner et cuire la génoise. 3. Réaliser la crème pâtissière. 4. Réaliser le sirop de punchage. 5. Découper la génoise en deux disques. 6. Préparer les éléments de décor : - torréfier les amandes, - tailler en macédoine les poires de la garniture et émincer les poires du décor. 7. Monter l'entremets dans le cercle à entremets : - imbiber les disques de génoise, - réserver un peu de crème pour masquer le tour de l'entremets, - tapisser le fond du cercle avec le premier disque de génoise, parsemer ce dernier de dés de poires et couvrir de crème pâtissière, - répéter l'opération une seconde fois. lisser la surface de l'entremets à la spatule, - réserver l'entremets en cellule de refroidissement. 8. Décorer : - décercler et masquer le tour de l'entremets avec la crème et des amandes effilées, - disposer les poires émincées.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Cercle à entremets 14/16 cm de diamètre, pinceau, russe, sauteuse, spatule, fouet, plaque à débarrasser, moule à génoise, corne à pâtisserie, calottes, cul de poule			1 grand plat rond avec papier dentelle

SUJET 02S06

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
• Pavé de merlu sauce vin blanc, julienne de légumes, riz pilaf • Entremets aux poires

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	Compte-rendu d'activité oral avec le jury

SUJET 02S06

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 02S06

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 02S06

CAP cuisine
Session 2021

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7