

# SUJET N°03M06

## 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.*

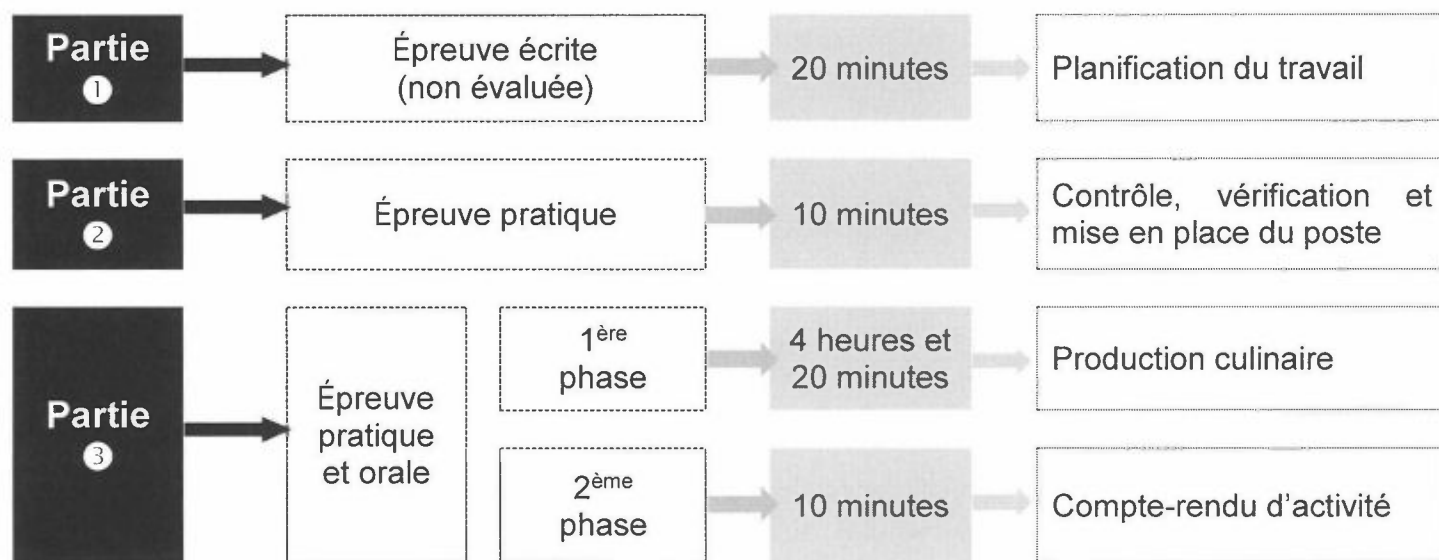
#### Compétences visées

- ▶ **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.*

<b>SUJET 03M06</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 un groupe. Vous réalisez les plats suivants :

- Filet de poulet en croûte de noisettes, gratin de pommes de terre et légumes fondants, jus tranché (pour 4 personnes)
- Crémeux chocolat, sablé breton et poires caramélisées (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'ordonnement (document 3).

## SUJET 03M06

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
Filet de poulet en croûte de noisette, gratin de pommes de terre et légumes fondants, jus tranché			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - filets de poulet (0,140kg) - beurre - huile de tournesol  <b>Croûte de noisettes :</b> - beurre - poudre de noisettes - mie de pain hachée (fournie par le centre) - cerfeuil  <b>Jus tranché :</b> - échalotes - porto rouge - fond brun de veau non lié (fourni par le centre) - beurre - huile de noisette  <b>Gratin de pommes de terre :</b> - pommes de terre bintje - ail - lait - crème liquide - gruyère râpé - noix de muscade  <b>Légumes fondants :</b> - navet long - carottes - beurre  <b>Assaisonnement :</b> - sel fin - poivre			<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre en place le poste de travail.</b></li> <li><b>Réaliser la croûte de noisettes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réaliser un beurre pommade,</li> <li>- ajouter la poudre de noisettes, la mie de pain et le cerfeuil haché, mélanger,</li> <li>- abaisser finement entre 2 feuilles de papier sulfurisé et bloquer en froid négatif.</li> </ul> </li> <li><b>Confectionner le gratin de pommes de terre :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tailler les pommes de terre à la mandoline,</li> <li>- porter à ébullition le lait, la crème, l'ail haché, les pommes de terre et la muscade,</li> <li>- égoutter et réserver le liquide de cuisson,</li> <li>- disposer harmonieusement les pommes de terre dans un plat à gratin et recouvrir de liquide de cuisson à hauteur,</li> <li>- parsemer de gruyère et cuire au four à 180°C,</li> <li>- refroidir et détailler à l'emporte pièce.</li> </ul> </li> <li><b>Réaliser les légumes fondants :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tailler des bâtonnets de carottes et tourner les navets,</li> <li>- étuver les légumes.</li> </ul> </li> <li><b>Sauter les filets de poulets.</b></li> <li><b>Réaliser le jus :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suer les échalotes dans le récipient de cuisson,</li> <li>- déglacer au porto et réduire,</li> <li>- mouiller au fond brun et réduire à nappe,</li> <li>- chinoiser, monter au beurre et réserver.</li> </ul> </li> <li><b>Préparer les filets de poulet en croûte :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- détailler la croûte de noisettes,</li> <li>- recouvrir les filets de poulet,</li> <li>- gratiner sous la salamandre.</li> </ul> </li> <li><b>Dresser et envoyer à l'assiette.</b></li> </ol>
<b>MATÉRIEL DE PRÉPARATION</b>			<b>MATÉRIEL DE DRESSAGE</b>
Rouleau à pâtisserie, papier sulfurisé, cul de poule, russe, plat à gratin, emporte-pièce, mandoline			Assiettes de base

## SUJET 03M06

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
Crèmeux chocolat, sablé breton et poires caramélisées			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Sablé breton :</b> - beurre demi-sel - sucre glace - poudre d'amandes - jaune d'œuf - farine  <b>Crèmeux chocolat :</b> - crème liquide - jaunes d'œufs - chocolat noir 72% - chocolat lait - pâte à tartiner  <b>Poires caramélisées :</b> - poires - citron - beurre - miel	kg kg kg pièce kg  l pièce kg kg kg  pièce pièce kg kg	0,165 0,090 0,070 1 0,125  0,25 2 0,100 0,050 0,050  4 1 0,060 0,040	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre en place le poste de travail.</b></li> <li><b>Réaliser le sablé breton :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- crémer le beurre pommade avec le sucre,</li> <li>- ajouter le jaune d'œuf et mélanger,</li> <li>- incorporer la poudre d'amandes et la farine,</li> <li>- garnir des cercles individuels à l'aide d'une poche à douille,</li> <li>- cuire au four à 150°C jusqu'à obtenir une légère coloration.</li> </ul> </li> <li><b>Réaliser le crèmeux chocolat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porter à ébullition la crème, verser sur les jaunes d'œufs,</li> <li>- verser l'appareil, sur les deux chocolats et la pâte à tartiner,</li> <li>- mixer au mixeur plongeant,</li> <li>- réserver en enceinte réfrigérée dans une plaque à débarrasser et filmer au contact.</li> </ul> </li> <li><b>Confectionner les poires caramélisées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éplucher et citronner les poires,</li> <li>- tailler les poires (taille au choix),</li> <li>- réaliser un caramel avec le miel, ajouter le beurre,</li> <li>- enrober et cuire légèrement les poires,</li> <li>- réserver.</li> </ul> </li> <li><b>Dresser, envoyer :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre le crèmeux en poche à douille (douille au choix),</li> <li>- pocher le crèmeux sur le sablé,</li> <li>- disposer les poires harmonieusement.</li> </ul> </li> </ol>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, calotte, cul de poule, mixeur plongeant, poche à douille, douille unie			Assiettes à entremets

## SUJET 03M06

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>• Filet de poulet en croûte de noisettes, gratin de pommes de terre et légumes fondants, jus tranché</li> <li>• Crémeux chocolat, sablé breton et poires caramélisées</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	
	Fin de la production
13h00 ou 20h00	<i>Compte-rendu d'activité oral avec le jury</i>

## SUJET 03M06

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 03M06

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 03M06

CAP cuisine  
Session 2021

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7