

7450  
8410  
8420  
8430

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(e) 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 13M06

CAP cuisine  
Session 2022

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

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 7/7



## 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>Escalope de volaille façon cordon bleu, darphin de pommes de terre et carottes glacées, sauce béarnaise</li> <li>Mousse au chocolat, baguettes à la noisette</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	Compte-rendu d'activité oral avec le jury

## SUJET 13M06

CAP cuisine  
Session 2022

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

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 5/7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Mousse au chocolat, baguettes à la noisette			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Mousse au chocolat :</b> - chocolat couverture - beurre - jaunes d'œufs - blancs d'œufs - sucre  <b>Pâte brisée noisette :</b> - farine - poudre de noisette - beurre - sel - sucre - jaune d'œuf - eau	kg kg pièce pièce kg  kg kg kg kg kg pièce l	0,250 0,100 4 6 0,015  0,200 0,050 0,125 0,005 0,030 1 0,05	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mettre en place le poste de travail.</b></li> <li><b>Confectionner la mousse au chocolat :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fondre le chocolat et le beurre au bain-marie,</li> <li>- ajouter les jaunes d'œufs,</li> <li>- incorporer les blancs d'œufs montés en neige,</li> <li>- monter en verrine, réserver au frais.</li> </ul> </li> <li><b>Confectionner la pâte brisée noisette :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sabler le beurre, la farine, le sucre et le sel,</li> <li>- incorporer le jaune d'œuf et l'eau,</li> <li>- fraiser,</li> <li>- abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 3 mm,</li> <li>- réserver au froid positif.</li> </ul> </li> <li><b>Cuire les baguettes à la noisette :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- détailler la pâte sucrée à la noisette en baguettes de 8 cm sur 1 cm de côté,</li> <li>- cuire au four.</li> </ul> </li> <li><b>Dresser, envoyer :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'envoi, planter harmonieusement quelques baguettes dans la mousse au chocolat.</li> </ul> </li> </ol>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russe, calotte, cul de poule, papier sulfurisé, rouleau à pâtisserie.			Verrines transparentes.

## SUJET 13M06

CAP cuisine  
Session 2022EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13                      Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 4/7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Escalope de volaille façon cordon bleu, darphin de pomme de terre et carottes glacées, sauce béarnaise			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - blanc de poulet (0,150kg/pièce) - jambon cru - emmental - farine - œufs - chapelure - huile de tournesol - beurre  <b>Sauce béarnaise :</b> - échalote - estragon - cerfeuil - poivre mignonnette - vin blanc - vinaigre blanc - jaunes d'œufs - beurre clarifié  <b>Darphin de pommes de terre :</b> - pommes de terre - huile de tournesol  <b>Carottes glacées :</b> - carottes - beurre - sucre  <b>Assaisonnement :</b> - sel fin - poivre du moulin	pièce kg kg kg pièce kg L kg  kg botte botte kg L L pièce kg  kg L  kg kg kg  kg kg	4 0,075 0,075 0,100 2 0,100 0,10 0,050  0,050 ¼ ¼ pm 0,15 0,02 4 0,200  0,600 0,15  0,400 0,035 0,020  pm pm	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de travail.</li> <li>Laver, éplucher et tailler les légumes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>éplucher les pommes de terre,</li> <li>ciseler l'échalote,</li> <li>tourner les carottes,</li> <li>hacher les herbes aromatiques.</li> </ul> </li> <li>Préparer les escalopes de volaille façon cordon bleu :               <ul style="list-style-type: none"> <li>tailler le jambon cru en julienne, détailler des bâtonnets d'emmental de 3 mm de côté sur 8 cm de long,</li> <li>batter les blancs de volaille,</li> <li>déposer sur chaque escalope la julienne de jambon cru et des bâtonnets d'emmental,</li> <li>rouler en boudin,</li> <li>paner à l'anglaise.</li> </ul> </li> <li>Réaliser la réduction de la sauce béarnaise et clarifier le beurre.</li> <li>Réaliser les garnitures :               <ul style="list-style-type: none"> <li>glacer à brun les carottes,</li> <li>tailler en fine julienne à la mandoline les pommes de terre, assaisonner,</li> <li>sauter dans une poêle à blinis.</li> </ul> </li> <li>Confectionner la sauce béarnaise :               <ul style="list-style-type: none"> <li>émulsionner les jaunes d'œufs avec la réduction,</li> <li>monter au beurre clarifié,</li> <li>dresser en saucière.</li> </ul> </li> <li>Sauter les escalopes de volaille façon cordon bleu.</li> <li>Dresser, envoyer.</li> </ol>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, sauteuse, cul de poule, calotte, planche à découper, plaque à débarrasser, poêle à blinis, mandoline.			Assiettes de base, saucière.

## SUJET 13M06

CAP cuisine  
Session 2022EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13  
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 3/7



# SUJET 13M06

## CAP CUISINE

### SESSION 2022

### 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 13M06</b>		
CAP cuisine Session 2022	EP2 – Réalisation de la production de cuisine Coef : 13	
	Durée : 5 h	Page 1/7
Ce sujet comporte 7 pages.		Page 1/7