

SUJET N°14M06

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.*

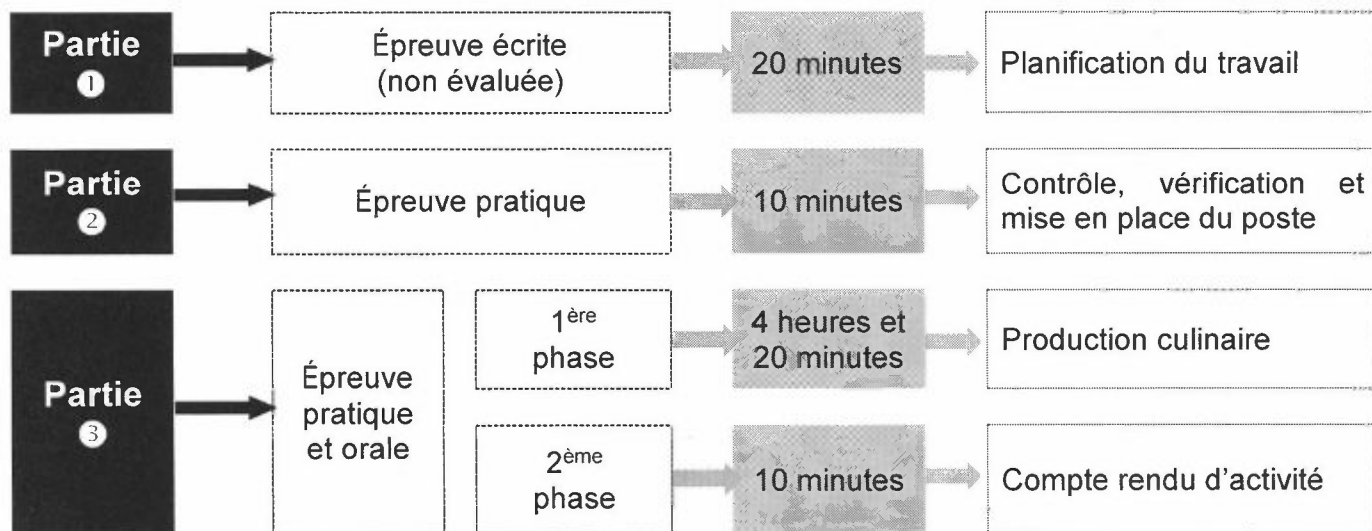
Compétences visées

- ▶ **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.*

| | | |
|-----------------------------|--|----------|
| SUJET 14M06 | | |
| 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 |

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 :

- Cuisse de lapin à la bière, endives sautées (pour 4 personnes)
- Tarte amandine pistache griottes (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) et en complétant le tableau d'ordonnancement (document 3).

| | |
|-----------------------------|---|
| SUJET 14M06 | |
| CAP cuisine Session 2022 | 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 |
|---|--|--|--|
| Cuisse de lapin à la bière, endives sautées | | | 4 |
| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION |
| Éléments de base : - lapin (cuisses de 0,250 kg) - huile de tournesol - échalote - cassonade - concentré de tomates - farine - vinaigre de Xérès - bière - fond brun de volaille (fourni par le centre) - ail (gousse) - thym / laurier Oignons glacés à brun : - oignons grelots (surgelés) - sel - sucre - beurre Endives sautées : - endives - beurre - citron - sucre semoule - beurre Finition : - persil plat | pièce L kg kg kg kg L L L pièce botte kg kg kg kg pièce kg pièce kg kg botte | 4 0,04 0,040 0,025 0,010 0,025 0,05 0,20 0,70 1 pm 0,250 pm 0,040 0,020 8 0,050 1 pm 0,080 ½ | <ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le plan de travail. Éplucher et laver les légumes. Tailler les légumes : - ciseler les échalotes, hacher le persil. Parer les cuisses de lapin et les couper en deux, manchonner. Marquer les cuisses de lapin en cuisson : - colorer les cuisses à l'huile, - ajouter les échalotes et les faire suer, - ajouter la cassonade, le concentré de tomates et la farine, - faire torrifier au four (5 à 10mn), - déglacer avec le vinaigre et réduire à sec, - mouiller avec la bière et le fond brun, - ajouter l'ail, le thym et le laurier, - enfourner à 180°C durant 40 à 45min, - vérifier la cuisson, décanter, chinoiser et mettre au point la liaison et l'assaisonnement. Glacer les oignons à brun : - après cuisson, les ajouter dans la sauce du lapin. Marquer les endives en cuisson : - beurrer un sautoir et disposer les endives avec le jus de citron, le sucre et l'assaisonnement, - recouvrir d'eau, mettre un couvercle et cuire doucement, - après cuisson égoutter et couper les endives en deux dans la longueur, - faire sauter au beurre et rectifier l'assaisonnement. Hacher le persil. Dresser et envoyer. |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | | MATÉRIEL DE DRESSAGE | |
| Plaque à débarrasser, planche à découper, sautoir, diapason, chinois étamine, spatule. | | Assiettes de base. | |

SUJET 14M06

CAP cuisine
Session 2022EP2 – 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 amandine pistache et griottes | | | 8 |
| MATIÈRES PREMIÈRES | UNITÉ | QUANTITÉ | TECHNIQUES DE RÉALISATION |
| Pâte sablée : - farine - beurre - sucre glace - œuf - sel Crème d'amandes pistache : - sucre - beurre - œufs - amandes en poudre - pâte de pistaches Garniture : - griottes surgelées dénoyautées Chantilly : - crème liquide - sucre glace Finition : - sucre glace | kg kg kg pièce kg kg kg pièce kg kg kg L kg kg | 0,250 0,125 0,100 1 0,005 0,100 0,100 2 0,100 0,020 0,200 0,40 0,040 0,020 | <ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le plan de travail. Réaliser les pesées. Réaliser la pâte sablée : <ul style="list-style-type: none"> faire comme une pâte brisée, filmer et réserver au froid. Réaliser la crème d'amandes : <ul style="list-style-type: none"> travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre et crémier, incorporer les œufs un par un en alternant avec la poudre d'amandes, parfumer avec la pâte de pistaches. Abaisser, foncer et piquer la tarte. Garnir la tarte avec la crème d'amandes et les griottes. Cuire la tarte à 180°C. Réaliser une chantilly. Finition et dressage : <ul style="list-style-type: none"> saupoudrer la tarte de sucre glace à l'envoi, former une quenelle de chantilly. |
| MATÉRIEL DE PRÉPARATION | | | MATÉRIEL DE DRESSAGE |
| Calotte, cul de poule, fouet, maryse, 1 cercle à tarte pour 8 personnes, plaque, spatule, poche jetable, rouleau à pâtisserie. | | | Sur plat de service. |

SUJET 14M06

CAP cuisine
Session 2022EP2 – 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"> • Cuisse de lapin braisées à la bière, endives sautées • Tarte amandine pistache griottes |

| Ce que je fais... | |
|-------------------|---|
| 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 14M06

CAP cuisine
Session 2022

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 ④ 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 14M06 | |
| CAP cuisine Session 2022 | 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(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 14M06

CAP cuisine
Session 2022

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 7/7