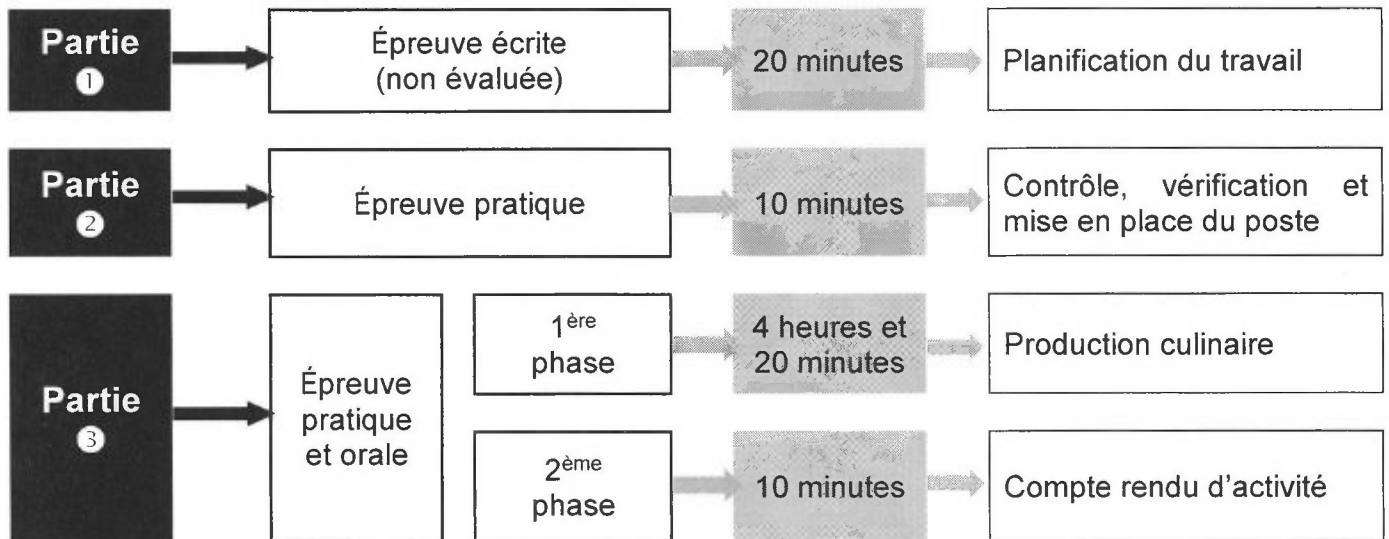


Cette épreuve se décompose en 3 parties :



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 :

- Feuilleté d'œuf mollet Florentine (pour 8 personnes)
- Pavé de bœuf mariné et grillé, pommes frites, sauce tartare (pour 4 personnes)

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 20M06

CAP cuisine
Session 2022

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 2/7

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

- Feuilleté d'œuf mollet Florentine
- Pavé de bœuf mariné et grillé, pommes frites, sauce tartare

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 20M06

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 20M06

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

CAP cuisine
Session 2022

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

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7