

# SUJET 21S05

## CAP CUISINE

SESSION 2025

### 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

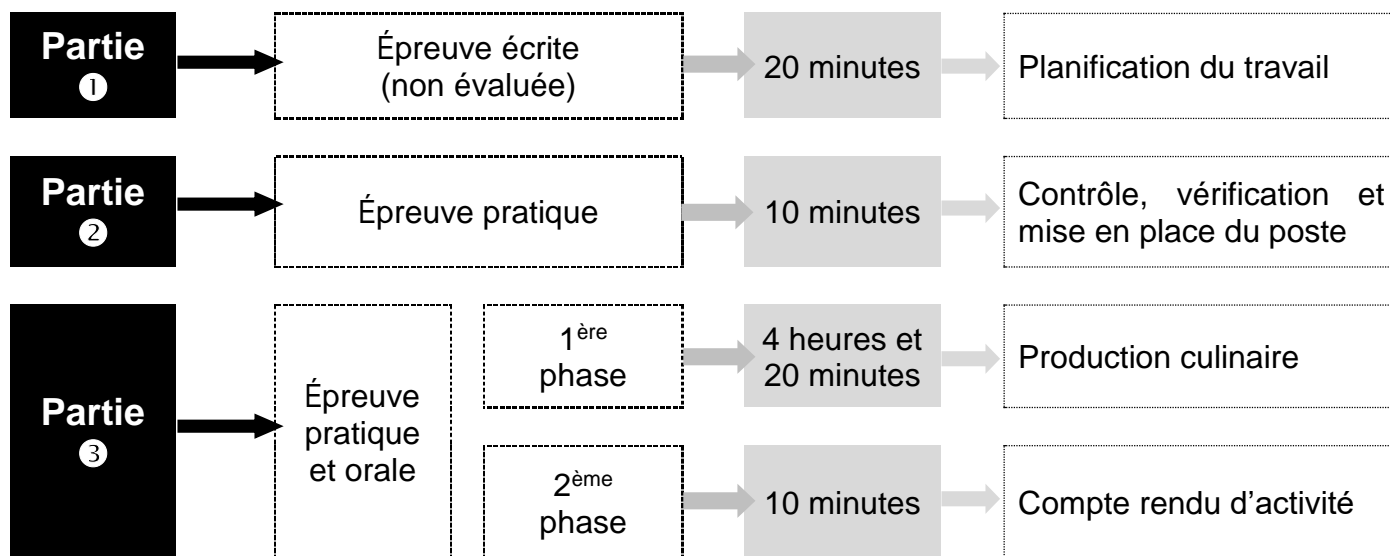
- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*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.*

**Le sujet est à rendre dans son intégralité en fin d'épreuve.**

SUJET 21S05		
CAP cuisine Session 2025	EP2 – Réalisation de la production de cuisine Coef : 13	
	Ce sujet comporte 7 pages.	Durée : 5 h 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 :

- Quiches aux poireaux et saumon fumé (pour 8 personnes)
- Blanquette d'agneau au lait de coco, riz pilaf aux poivrons (pour 4 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 21S05

CAP cuisine Session 2025	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
Quiche aux poireaux et saumon fumé			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Pâte brisée :</b> - farine - beurre - eau - sel fin - œuf (jaune)	kg kg l kg pièce	0,250 0,125 0,05 0,005 1	<b>1. Mettre en place le poste de travail.</b>  <b>2. Réaliser la pâte brisée.</b>  <b>3. Réaliser la garniture :</b> - tailler en julienne les poireaux, - étuver au beurre, - tailler en lanières les chutes de saumon.  <b>4. Réaliser l'appareil à crème prise salée.</b>  <b>5. Abaisser et foncer les cercles.</b>  <b>6. Garnir la quiche :</b> - disposer les poireaux et le saumon, - ajouter l'appareil à crème prise, - parsemer de gruyère râpé.  <b>7. Cuire au four à 180°C :</b> - décercler en fin de cuisson.  <b>8. Dresser :</b> - disposer une pluche d'aneth sur la quiche, - dresser.
<b>Garniture :</b> - poireau - beurre - chute de saumon fumé - gruyère râpé	kg kg kg kg	0,500 0,050 0,250 0,120	
<b>Appareil à crème prise salé :</b> - lait - crème - œuf entier - aneth - sel fin - poivre - muscade en poudre	l l pièce botte kg kg kg	0,20 0,20 4 1/8 pm pm pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Éminceur, planche à découper, cul de poule, fouet, plaque à pâtisserie, sautoir, papier sulfurisé, 2 cercles à pâtisserie pour 4 personnes.			Plat rond avec dentelle.

## SUJET 21S05

CAP cuisine  
Session 2025EP2 – 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
Blanquette d'agneau au lait de coco, riz pilaf aux poivrons			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Élément de base :</b> - épaule d'agneau désossée	kg	0,800	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mettre en place le poste de travail.</li> <li>Parer, tailler la viande en cubes d'environ 50 g.</li> <li>Blanchir la viande.</li> <li>Réaliser un roux.</li> <li>Préparer la garniture aromatique :               <ul style="list-style-type: none"> <li>réaliser un bouquet garni,</li> <li>laver, éplucher, tailler en mirepoix carotte, poireau, céleri,</li> <li>éplucher, dégermer et écraser l'ail,</li> <li>clouter l'oignon,</li> <li>ciseler la citronnelle.</li> </ul> </li> <li>Marquer en cuisson la blanquette (pocher).</li> <li>Réaliser le riz pilaf aux poivrons :               <ul style="list-style-type: none"> <li>laver, tailler en brunoise les poivrons,</li> <li>éplucher, ciseler l'oignon,</li> <li>suer l'oignon et les poivrons au beurre,</li> <li>nacrer le riz,</li> <li>mouiller 1,5 fois le volume du riz avec le fond blanc de veau.</li> </ul> </li> <li>Terminer la sauce :               <ul style="list-style-type: none"> <li>décanner la viande,</li> <li>lier le fond de cuisson avec le roux,</li> <li>ajouter la crème et le lait de coco,</li> <li>rectifier l'assaisonnement.</li> </ul> </li> <li>Dresser.</li> </ol>
<b>Garniture aromatique :</b> - carotte - oignon - poireau - céleri branche - clou de girofle - ail - citronnelle - bouquet garni - gros sel	kg kg kg kg pièce kg botte pièce kg	0,100 0,100 0,100 0,050 2 0,010 ¼ 1 pm	
<b>Velouté d'agneau :</b> - beurre - farine - crème - lait de coco - sel fin - piment d'Espelette - fond de cuisson	kg kg l l kg kg l	0,050 0,050 0,10 0,10 pm pm pm	
<b>Garniture :</b> - riz long - poivron vert - poivron rouge - oignon - beurre - sel fin - gros sel - fond blanc de veau (fourni par le centre)	kg kg kg kg kg kg kg l	0,250 0,100 0,100 0,100 0,040 pm pm 1	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Planche à découper, petit rondau haut, plaque à débarrasser, russe, chinois, russe.			Assiettes de base.

## SUJET 21S05

CAP cuisine  
Session 2025EP2 – 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>Quiches aux poireaux et saumon fumé</li> <li>Blanquette d'agneau au lait de coco, riz pilaf aux poivrons</li> </ul>	
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 21S05**

CAP cuisine  
Session 2025

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 21S05

CAP cuisine  
Session 2025

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 21S05

CAP cuisine  
Session 2025

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

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 7/7