

SUJET 05M05

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

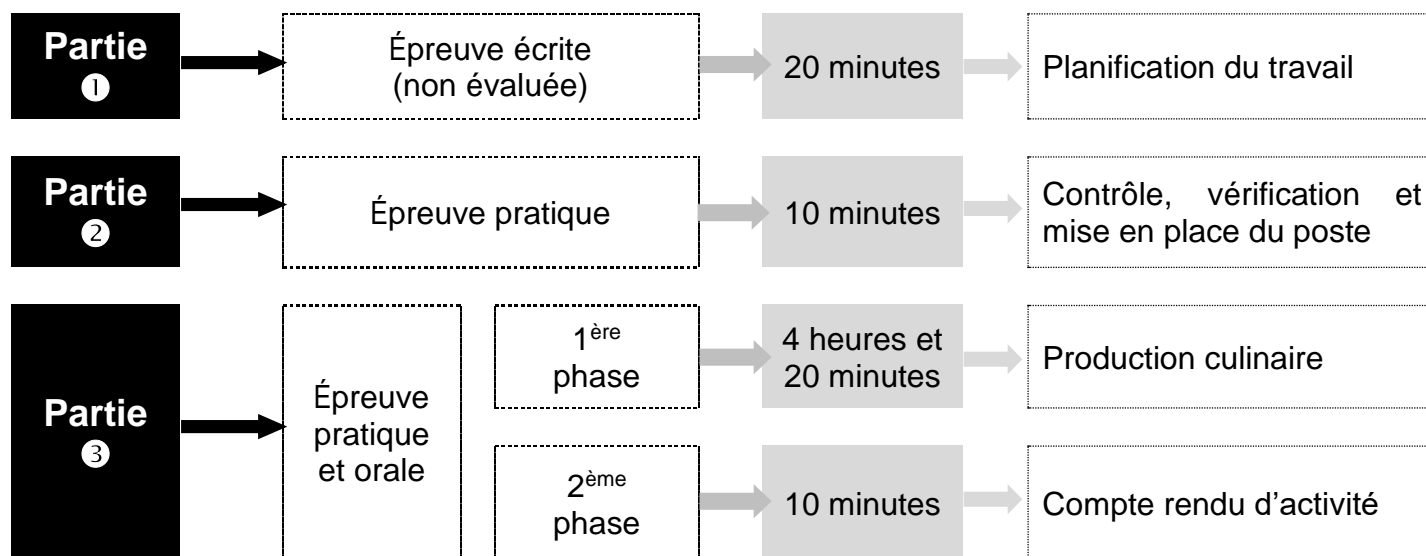
- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*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 05M05		
CAP cuisine Session 2025	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 ❶ Planification du travail

Votre chef de cuisine vous sollicite pour la préparation d'un repas pour le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- ➡ **Filet de poulet sauté, crème de poivrons, riz pilaf au chorizo (pour 4 personnes)**
- ➡ **Chou craquelin au citron (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'ordonnancement (document 3).

SUJET 05M05

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
Filet de poulet sauté, crème de poivrons, riz pilaf au chorizo			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base : <ul style="list-style-type: none"> - filet de poulet (0,180kg / pièce) - huile de tournesol - citron 	pièce	4	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Réaliser les préparations préliminaires : <ul style="list-style-type: none"> - peler à vif et émincer le citron, - tourner les courgettes, - ciseler les oignons, - épépiner, émincer les poivrons, - tailler en brunoise le chorizo. 3. Préparer les filets de poulet : <ul style="list-style-type: none"> - parer, mariner avec un filet d'huile de tournesol et les rondelles de citron. 4. Réaliser la crème de poivrons : <ul style="list-style-type: none"> - suer longuement à l'huile d'olive, mouiller au jus de poulet, - cuire à couvert, - crémer, mixer, rectifier la consistance. 5. Réaliser le riz pilaf : <ul style="list-style-type: none"> - suer le chorizo et l'oignon, - verser le riz, nacrer, mouiller à l'eau, porter à ébullition, - couvrir, cuire au four à 180°C. 6. Glacer à blanc les courgettes. 7. Marquer en cuisson les filets de poulet : <ul style="list-style-type: none"> - colorer sur toutes les faces, terminer au four à 150°C. 8. Terminer le riz : <ul style="list-style-type: none"> - ajouter le beurre, égrainer. 9. Dresser, envoyer.
Crème de poivron : <ul style="list-style-type: none"> - poivron rouge - fond blanc de volaille (fourni par le centre) - crème - huile d'olive - paprika 	kg	0,350	
	l	0,20	
	pièce	1	
	l	0,25	
	l	0,05	
	kg	pm	
Riz pilaf : <ul style="list-style-type: none"> - riz long - oignon - chorizo - beurre - beurre pour finition 	kg	0,200	
	kg	0,080	
	kg	0,080	
	kg	0,030	
	kg	0,030	
Courgette glacée : <ul style="list-style-type: none"> - courgette - beurre - sucre 	kg	0,400	
	kg	0,020	
	kg	pm	
Assaisonnement : <ul style="list-style-type: none"> - sel fin - gros sel - poivre du moulin 	kg	pm	
	kg	pm	
	kg	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Plaque à débarrasser, planche à découper, russe, rondau, sauteuse, sautoir.			Assiettes de base.

SUJET 05M05

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
Chou craquelin au citron			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte à choux : - eau - beurre - sel fin - sucre semoule - farine - œufs Craquelin : - beurre - cassonade - farine Crème citron : - sucre - jus de citron œuf - jaune d'œuf - fécule de maïs - beurre Éléments de décor : - sucre glace	l kg kg kg kg pièce kg kg kg kg l pièce pièce kg kg kg	0,25 0,080 0,005 0,020 0,125 4 0,050 0,050 0,050 0,300 0,30 4 4 0,060 0,200 0,030	1. Mettre en place le poste de travail. 2. Réaliser le craquelin : - réaliser un beurre pommade, incorporer la cassonade puis la farine, - abaisser entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 2 mm d'épaisseur, - réserver en froid négatif. 3. Réaliser la pâte à choux. 4. Marquer en cuisson les choux : - coucher 8 beaux choux, - détailler à l'emporte-pièce le craquelin et apposer sur chaque chou, - marquer en cuisson. 5. Réaliser la crème au citron : - porter à ébullition le jus de citron et 50 g de sucre, - blanchir les jaunes, les œufs entiers et le reste du sucre, - incorporer la fécule de maïs, - verser le jus de citron sur l'appareil et porter à ébullition de nouveau, - débarrasser, incorporer le beurre en foisonnant, - réserver. 6. Garnir les choux, saupoudrer de sucre glace. 7. Dresser, envoyer.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Russes, calottes, ramequin, papier sulfurisé, poche à douille jetable, douille unie, film, plaque et grille à pâtisserie, emporte-pièce, rouleau à pâtisserie.			1 plat rond avec dentelle.

SUJET 05M05

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"> • Filet de poulet sauté, crème de poivron, riz pilaf au chorizo • Chou craquelin au citron 	
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 05M05

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^{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 ③ 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 05M05

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 05M05

CAP cuisine
Session 2025

EP2 – Réalisation de la production de cuisine
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 7/7