Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du CAP Cuisine, veuillez visiter :
courscapcuisine.fr/annales-sujets-et-corriges

CAP Cuisine - EP2

Session 2026 • Code sujet : **26-CAP-CUI-EP2** • Durée : **5 heures** • Coefficient : **13**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la commande et organisation du poste** (3 questions) — **Page 3**
2. **Préparation et réalisation de la production** (3 questions) — **Page 6**
3. **Contrôle, dressage et distribution** (2 questions) — **Page 9**
4. **Prévention, sécurité et communication professionnelle** (2 questions) — **Page 10**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 11**

Sujet officiel (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Préparation et distribution de la production de cuisine/2026/CAP Cuisine - Préparation et distribution de la production de cuisine - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la commande et organisation du poste

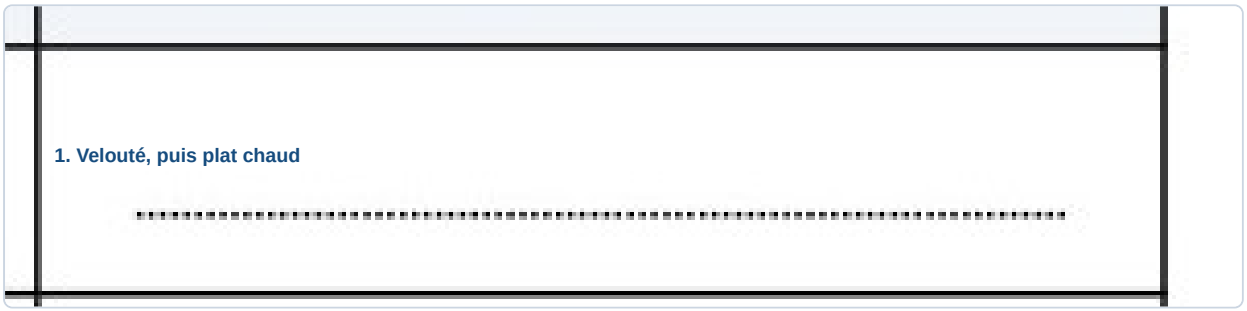
Au restaurant Les Jardins du Canal, le candidat organise la production d'un menu complet pour 8 couverts, à servir à 12 h 30. Les documents techniques décrivent les recettes, le poste de travail, les contraintes de service et les contrôles utiles à la planification.

Question 1.1. Relevez les trois préparations nécessitant un envoi chaud et indiquez leur ordre de mise en œuvre, en tenant compte des contraintes de service des DT 1 et DT 3. Présentez votre réponse sur le DR 1.

Ordre de préparation	Éléments envoyés chauds	Organisation
1	Velouté de carottes	Préparer en avance ; maintenir à au moins 63 °C si nécessaire.
2	Riz pilaf et carottes glacées	Terminer les cuissons près du service.
3	Suprême de volaille et sauce forestière	Cuire et finir au plus près de l'envoi ; contrôler la volaille à cœur.

Le velouté est envoyé en entrée. Le suprême, la sauce et les deux garnitures sont dressés ensemble pour le plat, à 12 h 30. La tarte est exclue de cet envoi chaud : elle se sert à température ambiante.

DR 1 : préparations et ordre d'envoi



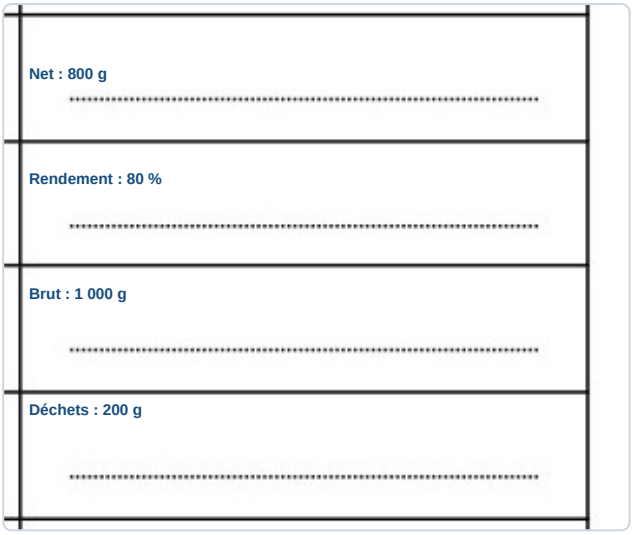
✓ RÉPONSE À RETENIR

Velouté d'abord, puis garnitures et suprême avec sa sauce. Tout le plat est envoyé chaud à 12 h 30 ; la tarte est servie à température ambiante.

Question 1.2. La fiche de la tarte prévoit 800 g de pommes nettes pour 8 portions et le rendement d'épluchage est de 80 %. Calculez la masse brute de pommes à prévoir et la masse des déchets d'épluchage. Faites apparaître les calculs et inscrivez les résultats sur le DR 1.

Les 800 g indiqués sont la masse nette, soit 80 % de la masse brute. La masse brute nécessaire est donc : 800 ÷ 0,80 = 1 000 g. Les déchets d'épluchage valent la différence entre la masse brute et la masse nette : 1 000 − 800 = 200 g. Ces quantités correspondent aux 8 portions.

DR 1 : calcul des masses de pommes



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Masse brute : 1 000 g. Déchets d’épluchage : 200 g.

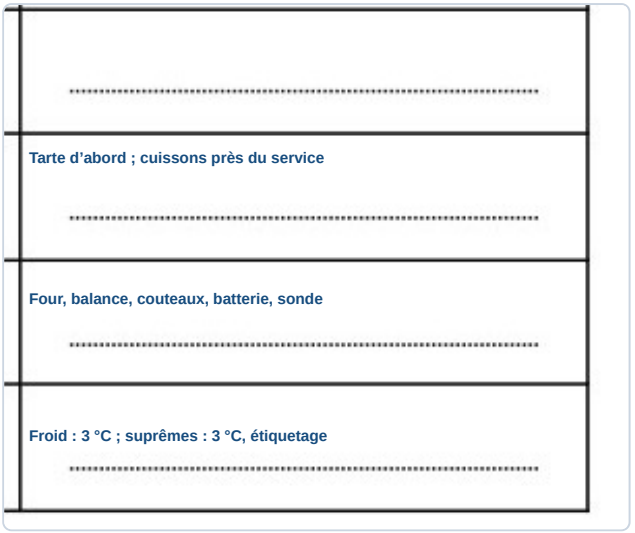
Question 1.3. Établissez un plan de travail indiquant les opérations à anticiper, le matériel principal à installer et au moins deux contrôles à effectuer avant de commencer la production. Justifiez votre organisation par l’heure de service et les caractéristiques des préparations, puis complétez le DR 1.

Le service est à 12 h 30. Réaliser la tarte en premier pour qu’elle refroidisse et soit servie à température ambiante. Répartir le plan de 180 × 70 cm entre légumes propres, découpe, matériels propres, préparation chaude, dressage et maintien temporaire ; garder les passages libres.

1. Installer four, balance, planches, couteaux, batterie, mixeur plongeant et sonde.
2. Peser et tailler ; préparer le velouté, puis les garnitures et la sauce. Terminer la cuisson des suprêmes près de l’envoi.
3. Avant de commencer, vérifier le réfrigérateur positif à 3 °C, la température des suprêmes à 3 °C et leur étiquetage ; vérifier aussi l’état du matériel.

Limiter le temps hors froid et nettoyer le matériel entre les opérations incompatibles.

DR 1 : plan de travail et contrôles



✓ RÉPONSE À RETENIR

Tarte en premier ; poste organisé par zones ; cuissons chaudes terminées près du service. Vérifier le froid, l'étiquetage des suprêmes et le matériel.

2. Préparation et réalisation de la production

Le candidat réalise pour 8 couverts un velouté de carottes, des suprêmes de volaille avec sauce forestière, riz pilaf et carottes glacées, ainsi qu'une tarte aux pommes. Les fiches techniques et les consignes d'hygiène encadrent les gestes, les cuissons, les résultats attendus et la remise en état du poste.

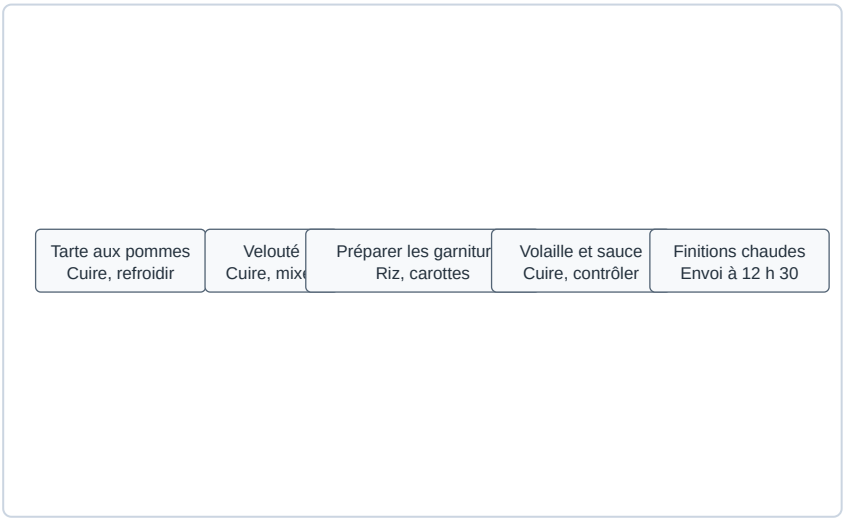
Question 2.1. Réalisez l'ensemble des préparations conformément aux fiches techniques du DT 2. Le jury observe notamment la précision des gestes, la régularité des tailles, le respect des étapes, la conduite des cuissons, l'assaisonnement, l'utilisation rationnelle des denrées et la remise en état progressive du poste.

Pour 8 portions, organisez la production en commençant par la tarte, qui doit refroidir avant le service à température ambiante. Préparez ensuite le velouté et les éléments du plat ; terminez les cuissons et les finitions chaudes au plus près de l'envoi à 12 h 30. Si un maintien chaud est nécessaire, respectez le minimum de 63 °C.

Préparation	Quantités pour 8	Étapes essentielles
Tarte aux pommes	Farine 300 g, beurre 150 g, sucre 100 g, œuf 50 g, pommes nettes 800 g, citron 20 ml, sucre de finition 60 g, cannelle 2 g	Réaliser et foncer la pâte, préparer et disposer les pommes, cuire jusqu'à coloration régulière.
Velouté	Carottes 800 g, oignons 120 g, pommes de terre 160 g, beurre 50 g, fond ou eau 1 200 ml, crème 160 ml, sel 8 g, poivre 1 g	Tailler régulièrement, suer les oignons, ajouter légumes et liquide, cuire, mixer, crémer et rectifier l'assaisonnement.
Volaille et sauce forestière	8 suprêmes de 180 g, champignons 300 g, échalotes 120 g, vin blanc 200 ml, fond de volaille 500 ml, crème 200 ml, huile 30 ml, beurre 40 g	Cuire les suprêmes. Suer échalotes et champignons, déglacer, réduire, ajouter fond et crème, cuire jusqu'à obtenir une sauce nappante.
Riz pilaf	Riz 600 g, oignon 80 g, beurre 40 g, fond ou eau 900 ml	Suer l'oignon, nacrer le riz, mouiller, couvrir et cuire selon la méthode pilaf.
Carottes glacées	Carottes 800 g, beurre 40 g, sucre 20 g, eau 250 ml, sel 4 g	Tailler régulièrement, cuire à couvert puis réduire le liquide jusqu'au glaçage.

Vérifiez la régularité des tailles, les cuissons, l'assaisonnement et la texture. Nettoyez et rangez progressivement le poste.

Ordre indicatif de production



Ordre indicatif adapté au service à 12 h 30 ; respecter les températures de conservation et d'envoi.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Préparer les cinq éléments selon les fiches ; commencer par la tarte et finir les préparations chaudes près de l'envoi.

Question 2.2. Pour 800 g de pommes nettes et un rendement d'épluchage de 80 %, calculez la quantité brute de pommes à approvisionner et vérifiez si le conditionnement disponible de 1 kg brut permet de réaliser la recette. Présentez les calculs sur le DR 1.

Le rendement signifie que la masse nette représente 80 % de la masse brute. Ainsi, la masse brute nécessaire est de 800 ÷ 0,80 = 1 000 g. Les déchets d'épluchage sont de 1 000 − 800 = 200 g. Le conditionnement disponible de 1 kg brut suffit exactement pour obtenir les 800 g nets de pommes demandés, sans marge.

DR 1 complété : calcul des pommes

Organisation et calculs de production

Rubrique	Réponse du candidat
Préparations à envoyer chaudes et ordre retenu	800 g net
Masse nette de pommes nécessaire	80 %
Rendement d'épluchage utilisé	800 ÷ 0,80 = 1 000 g
Masse brute de pommes à prévoir et calcul	1 000 − 800 = 200 g
Masse des déchets d'épluchage et calcul	Oui, 1 kg suffit
Le conditionnement de 1 kg brut est-il suffisant ? Justification	
Étapes principales de production et ordre prévu	
Matériel principal à installer	
Deux contrôles à effectuer avant ou pendant la production	

✓ RÉPONSE À RETENIR

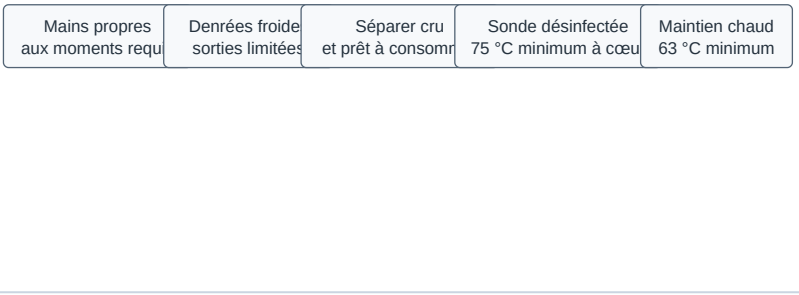
Pommes brutes : 1 000 g. Déchets : 200 g. Le conditionnement de 1 kg suffit exactement.

Question 2.3. Pendant la production, appliquez les consignes du DT 3 relatives au lavage des mains, à la séparation des opérations propres et souillées, à la maîtrise du froid, à l'utilisation de la sonde et à la prévention des contaminations croisées. Le jury apprécie leur application effective et continue.

Appliquez les règles d'hygiène en continu et à chaque changement d'opération. Gardez les denrées réfrigérées au froid et limitez leur temps hors réfrigération.

- Lavez-vous les mains aux moments nécessaires. Séparez la volaille crue des aliments prêts à consommer avec des planches et ustensiles adaptés.
- Nettoyez et désinfectez les surfaces et matériels entre opérations incompatibles ; protégez les denrées conservées et ne réutilisez pas de matériel souillé.
- Contrôlez les suprêmes au point le plus épais avec une sonde nettoyée et désinfectée avant et après usage : la température à cœur doit atteindre au moins 75 °C.
- Si un maintien chaud est nécessaire, contrôlez qu'il reste à au moins 63 °C avant l'envoi.

Hygiène et maîtrise des températures



Nettoyer et désinfecter la sonde avant et après le contrôle ; appliquer les seuils indiqués dans le DT 3.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Séparer cru et prêt à consommer, maintenir le froid, désinfecter la sonde : suprêmes à au moins 75 °C à cœur ; maintien chaud à au moins 63 °C.

3. Contrôle, dressage et distribution

Le candidat contrôle les préparations, dresse 8 portions et les présente selon les consignes de distribution du restaurant. Les données du DT 2 servent également à calculer le coût des pommes pour le lot et par portion.

Question 3.1. Dressez et présentez les 8 portions conformément aux consignes du DT 1. Contrôlez la régularité, la propreté des assiettes, la répartition des éléments, la température d'envoi et la conformité des préparations aux résultats attendus.

Au dressage, préparer 8 portions régulières et vérifier chaque assiette avant l'envoi. Contrôler les points suivants :

- Velouté lisse et homogène, assiettes propres aux bords nets ; envoyer chaud.
- Plat avec un suprême par portion, riz pilaf et carottes glacées répartis régulièrement ; assiettes sans coulure et envoi chaud. Vérifier la volaille au point le plus épais avec une sonde propre et désinfectée : au moins 75 °C à cœur. Si un maintien chaud est nécessaire, vérifier au moins 63 °C.
- Tarte découpée en 8 parts comparables et servie à température ambiante.

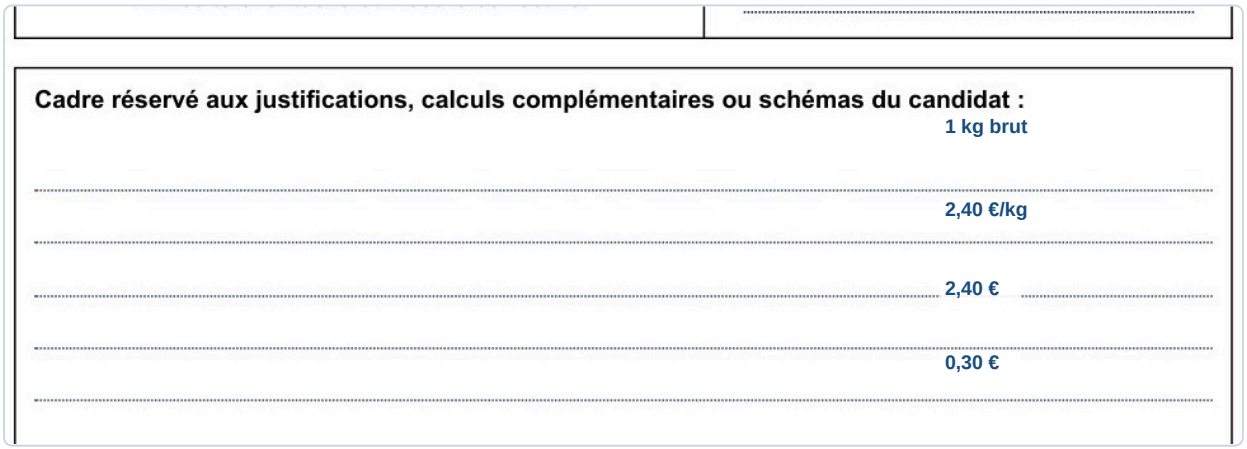
✓ **RÉPONSE À RETENIR**

8 portions régulières ; velouté et plat chauds, volaille à au moins 75 °C à cœur ; tarte en 8 parts comparables, servie à température ambiante.

Question 3.2. À partir du prix de 2,40 € par kilogramme brut et du kilogramme brut utilisé pour le lot, calculez le coût des pommes pour 8 portions puis leur coût par portion. Inscrivez les résultats sur le DR 2 en conservant une précision au centime.

Le DT 2 précise que le lot utilise 1 kg brut de pommes, au prix de 2,40 € par kilogramme. Le coût du lot est donc : 1 × 2,40 = 2,40 €. Pour 8 portions, le coût par portion est : 2,40 ÷ 8 = 0,30 €. Le kilogramme brut correspond aussi à la quantité nécessaire pour obtenir les 800 g nets prévus, avec le rendement d'épluchage de 80 %.

Calcul du coût des pommes complété



✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Pour 8 portions : 1 kg brut de pommes coûte 2,40 € au total, soit 0,30 € par portion.

4. Prévention, sécurité et communication professionnelle

Tout au long de la production, le candidat applique les mesures d'hygiène et de prévention des risques du DT 3, puis remet son poste en état. L'échange oral avec le jury porte sur son organisation, ses contrôles, les difficultés rencontrées et les solutions apportées.

Question 4.1. Appliquez les mesures de prévention adaptées aux risques observés, maintenez les circulations dégagées et nettoyez sans délai toute souillure présentant un risque. Le jury évalue l'identification des dangers et la pertinence des gestes de prévention.

Associer chaque geste au risque évité :

- Découper sur une planche stable avec un couteau adapté, puis ranger les lames en sécurité.
- Manipuler les récipients chauds avec des maniques sèches et annoncer leur déplacement.
- Séparer la volaille crue des aliments prêts à consommer ; se laver les mains et nettoyer-désinfecter le matériel entre opérations incompatibles.
- Maintenir les denrées réfrigérées au froid et limiter leur durée hors du réfrigérateur.
- Garder les passages dégagés et nettoyer immédiatement toute souillure au sol.

En fin de production, nettoyer, désinfecter et ranger le poste.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Prévenir coupures, brûlures, contaminations et chutes ; garder les circulations dégagées et le poste propre, désinfecté et rangé.

Question 4.2. Lors de l'échange oral, présentez brièvement votre organisation, un contrôle de qualité effectué, un contrôle de température effectué et une difficulté éventuelle avec la solution apportée. Employez un vocabulaire professionnel et rendez compte de l'état final de votre poste.

Exemple à adapter aux observations réellement faites : « J'ai anticipé les préparations pour le service de 12 h 30 et séparé les opérations propres et souillées. J'ai contrôlé la texture du velouté et la régularité des portions. Avec une sonde nettoyée et désinfectée, j'ai relevé ___ °C à cœur au point le plus épais du suprême ; la cible est d'au moins 75 °C. Si j'ai effectué un maintien chaud, j'ai vérifié au moins 63 °C. J'ai rencontré [difficulté réelle] et appliqué [solution]. Mon poste est nettoyé, désinfecté et rangé. »

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Présenter l'organisation, un contrôle qualité, la température réellement mesurée, une difficulté et sa solution, puis l'état final du poste.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : L'EP2 du CAP Cuisine, session 2026, code 26-CAP-CUI-EP2, dure 5 heures et est affectée du coefficient 13. Le candidat prépare et distribue pour 8 couverts un velouté de carottes, un plat de volaille avec garnitures et une tarte aux pommes. L'épreuve évalue l'organisation, les techniques culinaires, les contrôles, le dressage, l'hygiène, la sécurité et la communication professionnelle.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Rendement d'épluchage : masse nette = masse brute × rendement ; masse des déchets = masse brute - masse nette.
- Pour calculer la masse brute nécessaire, divisez la masse nette requise par le rendement exprimé sous forme décimale.
- La volaille doit atteindre au moins 75 °C à cœur au point le plus épais ; nettoyez et désinfectez la sonde avant et après le contrôle.
- Si un maintien chaud est nécessaire avant l'envoi, la consigne de l'établissement est d'au moins 63 °C.

Points de vigilance & attentes du jury

- Organisez les opérations pour le service de 12 h 30, en tenant compte de la tarte servie à température ambiante.
- Maintenez les denrées réfrigérées au froid et séparez les produits crus des aliments prêts à consommer.
- Contrôlez la volaille au point le plus épais avec une sonde propre et désinfectée.
- Soignez la régularité des portions, la propreté des assiettes, les températures d'envoi et la remise en état du poste.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer la masse brute de pommes à partir de la masse nette et du rendement ?

Exprimez le rendement sous forme décimale, puis divisez la masse nette requise par ce rendement. Pour calculer les déchets, soustrayez la masse nette de la masse brute. Faites apparaître les opérations et les unités sur le document réponse.

Q : Quelles températures faut-il contrôler pour les suprêmes de volaille ?

La volaille doit atteindre au moins 75 °C à cœur, au point le plus épais. Nettoyez et désinfectez la sonde avant et après le contrôle. Si un maintien chaud est nécessaire avant l'envoi, respectez le minimum de 63 °C.

Q : Comment répartir le temps pendant les cinq heures d'épreuve ?

Le sujet ne fixe pas de durée par partie. Organisez les tâches pour terminer avant le service de 12 h 30, en anticipant les cuissons et en tenant compte de l'envoi chaud des préparations et du service de la tarte à température ambiante.

Q : Quels critères professionnels le jury observe-t-il pendant la production ?

Le jury observe les gestes, la régularité, le respect des étapes et des cuissons, l'assaisonnement, l'utilisation des denrées et l'application continue des règles d'hygiène. Il évalue aussi le dressage, les contrôles et la communication professionnelle.

Sujet officiel associé (PDF) : https://courscapcuisine.fr/assets/annales/cap-cuisine/Préparation et distribution de la production de cuisine/2026/CAP Cuisine - Préparation et distribution de la production de cuisine - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources CAP Cuisine : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.