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

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

SESSION 2026

ÉPREUVE EP2 : PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Coefficient : 13 Durée : 5 heures

Tenue professionnelle complète exigée. Les denrées, fiches techniques, documents de réponse, matériels et équipements de cuisine nécessaires sont mis à disposition. Aucun document personnel n'est autorisé.

Composition de l'épreuve	Support
PARTIE 1 : Analyse de la commande et organisation du poste (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 2 : Préparation et réalisation de la production (9 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 3 : Contrôle, dressage et distribution (4 points)	Dossier Questionnement
PARTIE 4 : Prévention, sécurité et communication professionnelle (3 points)	Dossier Questionnement
DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES (DT 1, DT 2, DT 3)	Fourni avec le sujet
DOCUMENTS RÉPONSES (DR 1, DR 2) : À RENDRE AVEC LA COPIE	Fin de sujet

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.

Ce sujet comporte 10 pages numérotées de 1/10 à 10/10.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

LES DOCUMENTS RÉPONSES SITUÉS EN FIN DE DOSSIER SONT À COMPLÉTER ET À RENDRE OBLIGATOIREMENT AVEC LA COPIE.

DOSSIER SUJET

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : RESTAURANT LES JARDINS DU CANAL, 12 RUE DES TANNEURS, 31000 TOULOUSE

Vous êtes commis de cuisine au restaurant Les Jardins du Canal. Vous prenez votre poste à 8 h 00 pour préparer et distribuer, à 12 h 30, un menu du jour destiné à **8 couverts**. L'épreuve dure 5 heures et comprend la prise de connaissance des documents, l'organisation du poste, la production, l'envoi et un échange oral avec le jury.

Menu à réaliser : velouté de carottes ; suprême de volaille, sauce forestière, riz pilaf et carottes glacées ; tarte aux pommes. Les préparations sont destinées à être servies chaudes, sauf la tarte, servie à température ambiante. Respectez les fiches techniques, les règles d'hygiène et de sécurité, l'organisation de la production et les consignes de distribution fournies dans le dossier technique.

Les documents-réponses permettent de noter votre organisation et les contrôles utiles. L'évaluation porte principalement sur vos gestes professionnels, vos résultats, votre communication et votre capacité à expliquer vos choix.

PARTIE 1 : Analyse de la commande et organisation du poste (4 points)

Prendre connaissance de la commande, planifier les opérations et organiser son poste

À partir des documents DT 1 à DT 3, vérifiez la commande de 8 couverts, repérez les principales étapes de production et préparez votre poste. Inscrivez les éléments demandés sur le DR 1. Les calculs et choix doivent être justifiés par les données des fiches techniques.

Commande du service

Heure de service	Nombre de couverts	Entrée	Plat	Dessert
12 h 30	8	Velouté de carottes	Suprême de volaille, sauce forestière, riz pilaf et carottes glacées	Tarte aux pommes

Commande transmise par le responsable de cuisine

1.1 (1 point) Relevez les trois préparations qui nécessitent un envoi chaud et indiquez leur ordre de mise en œuvre à partir des contraintes de service données dans le DT 1 et le DT 3. Présentez votre réponse sur le DR 1.

1.2 (1,5 point) La fiche de la tarte prévoit 800 g de pommes nettes pour 8 portions. Le rendement d'épluchage retenu pour les pommes est de 80 %. Calculez la masse brute de pommes à prévoir et la masse des déchets d'épluchage. Utilisez les relations : $m_{net} = m_{brut} \times r$ et $m_{déchets} = m_{brut} - m_{net}$. Inscrivez les résultats sur le DR 1.

1.3 (1,5 point) Établissez votre plan de travail en 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. Complétez le DR 1.

PARTIE 2 : Préparation et réalisation de la production (9 points)

Réaliser les techniques culinaires conformément aux fiches techniques et aux règles professionnelles

Réalisez les préparations du menu pour 8 couverts en vous référant au DT 2. L'évaluation prend en compte la mise en place, les techniques, l'utilisation des matériels, la maîtrise des cuissons, la régularité du travail et le respect des règles d'hygiène pendant toute la production.

Préparations et résultats attendus

Préparation	Résultat attendu	Contrôle à effectuer
Velouté de carottes	Texture lisse et homogène, assaisonnement équilibré	Goût, texture et température d'envoi
Suprême de volaille et sauce forestière	8 portions régulières, viande cuite à cœur, sauce nappante	Cuisson au point le plus épais et qualité de la sauce
Riz pilaf	Grains cuits, séparés et assaisonnés	Cuisson et tenue à l'envoi
Carottes glacées	Morceaux réguliers, brillants et tendres	Cuisson, glaçage et régularité
Tarte aux pommes	Pâte cuite, garniture régulière et pommes fondantes	Cuisson, présentation et respect des portions

Consignes de réalisation issues du cahier des charges du service

2.1 (5 points) Réalisez l'ensemble des préparations conformément aux fiches techniques 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.

2.2 (2 points) La recette de la tarte indique 800 g de pommes nettes pour 8 portions. À partir du rendement de 80 %, calculez la quantité brute à approvisionner et vérifiez si le conditionnement disponible d'un kilogramme brut permet de réaliser la recette. Présentez vos calculs sur le DR 1.

2.3 (2 points) 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.

PARTIE 3 : Contrôle, dressage et distribution (4 points)

Contrôler la qualité des préparations, dresser et participer à l'envoi

Avant chaque envoi, contrôlez les préparations et dressez les portions selon les indications du DT 1. Présentez les plats au jury dans les conditions prévues pour le service. Utilisez les informations de coût fournies dans le DT 2 pour effectuer le calcul demandé.

Repères de dressage et d'envoi

Élément	Consigne de dressage	Consigne d'envoi
Velouté	8 portions homogènes, bord des assiettes propre	Envoyer chaud
Plat	1 suprême par portion, garnitures réparties régulièrement	Envoyer chaud, assiettes propres et sans coulure
Tarte	8 parts de taille comparable	Servir à température ambiante

Consignes de distribution du restaurant

3.1 (2,5 points) 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.

3.2 (1,5 point) Le DT 2 indique que les pommes brutes coûtent 2,40 € par kilogramme et que le conditionnement utilisé pour la recette est de 1 kg brut. Calculez le coût des pommes pour le lot de 8 portions, puis le coût des pommes par portion. Utilisez $coût = quantité \times prix\ unitaire$. Inscrivez vos résultats sur le DR 2.

PARTIE 4 : Prévention, sécurité et communication professionnelle (3 points)

Prévenir les risques, appliquer les règles d'hygiène et rendre compte de son activité

Tout au long de l'épreuve, appliquez les consignes du DT 3. À la fin de la production, remettez votre poste en état. Le jury vous interroge brièvement sur votre travail, vos contrôles et les mesures de prévention mises en œuvre.

Situations de prévention à surveiller

Situation	Risque principal	Mesure de prévention attendue
Découpe et épluchage	Coupure	Planche stable, couteau adapté, geste maîtrisé
Manipulation de plaques et de casseroles chaudes	Brûlure	Maniques sèches, annonce du déplacement, poignées maîtrisées
Volaille crue et aliments prêts à consommer	Contamination croisée	Séparation des matériels et nettoyage-désinfection adaptés
Sol mouillé ou encombré	Glissade ou chute	Nettoyage immédiat et circulation dégagée

Consignes applicables pendant la production

4.1 (1,5 point) Appliquez les mesures de prévention adaptées aux risques observés pendant votre activité, 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.

4.2 (1,5 point) Lors de l'échange oral, présentez brièvement votre organisation, un contrôle de qualité effectué, un contrôle de température effectué et une difficulté éventuelle rencontrée avec la solution apportée. Répondez avec un vocabulaire professionnel et rendez compte de l'état final de votre poste.

DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

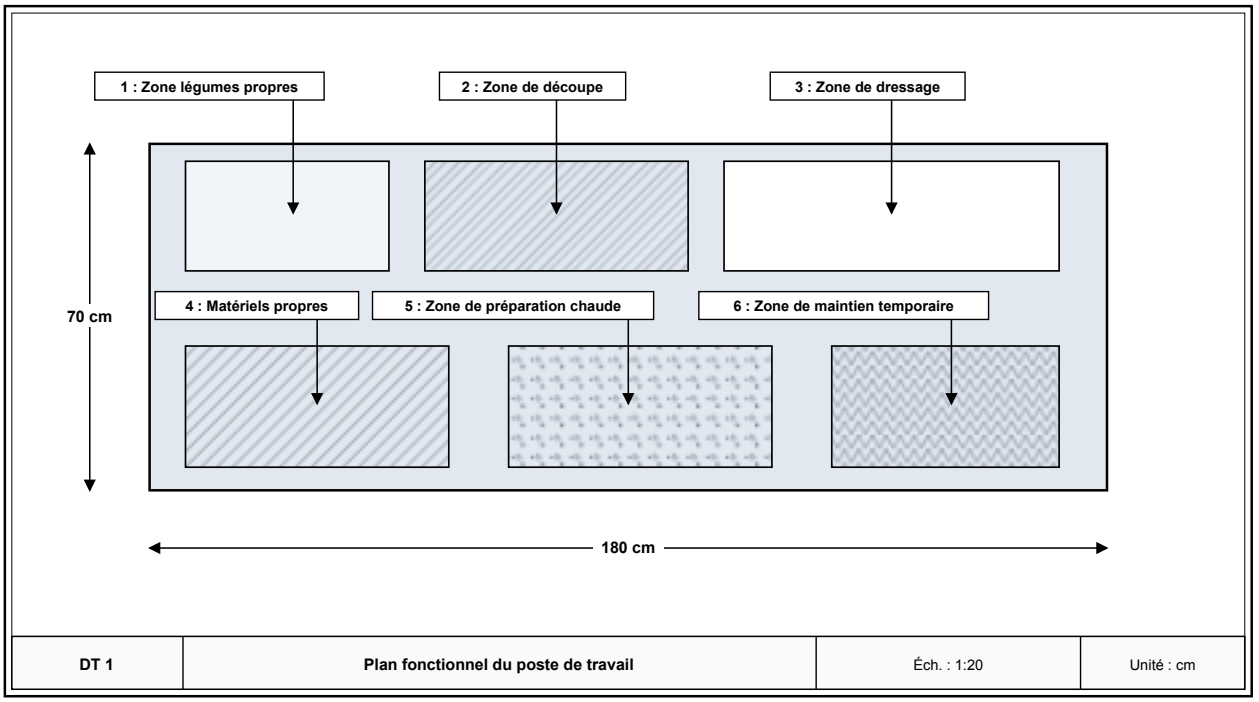
Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

DT 1 : COMMANDE, ORGANISATION DU POSTE ET PLAN D'IMPLANTATION

Commande : menu complet pour 8 couverts, service à 12 h 30. Les préparations chaudes sont envoyées au moment du service. La tarte est servie à température ambiante. Le candidat adapte son ordre de travail afin de terminer les préparations dans les délais, sans compromettre leur qualité ni la sécurité alimentaire.

Poste disponible : plan de travail de 180 cm par 70 cm, évier avec eau potable, lave-mains distinct, réfrigérateur positif, four, plaques de cuisson, mixeur plongeant, balance, batterie de cuisine, planches et couteaux. Les matériels doivent être vérifiés avant emploi et rangés de manière à conserver une circulation dégagée.

Le schéma est une représentation fonctionnelle du poste. Les cotes sont données en centimètres et les repères indiquent les zones prévues pour organiser le travail. Il ne s'agit pas d'un plan de bâtiment.



Implantation indicative sur un plan de travail de 180 cm par 70 cm

DT 2 : FICHES TECHNIQUES ET DONNÉES DE PRODUCTION

Toutes les quantités ci-dessous correspondent à 8 portions. Les masses nettes sont les masses à utiliser après préparation, sauf indication contraire. Le candidat organise les pesées, les taillages et les cuissons en fonction de la commande.

Velouté de carottes : carottes nettes 800 g ; oignons 120 g ; pommes de terre 160 g ; beurre 50 g ; fond blanc ou eau 1 200 ml ; crème 160 ml ; sel 8 g ; poivre 1 g. Éplucher et tailler

régulièrement les légumes, suer les oignons au beurre, ajouter les légumes et le liquide, cuire jusqu'à tendreté, mixer, ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement.

Suprêmes de volaille, sauce forestière : 8 suprêmes de 180 g chacun ; champignons 300 g ; échalotes 120 g ; vin blanc 200 ml ; fond de volaille 500 ml ; crème 200 ml ; huile 30 ml ; beurre 40 g. Parer si nécessaire, assaisonner et cuire les suprêmes. Suer les échalotes et les champignons, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond puis la crème et cuire jusqu'à obtention d'une sauce nappante. Contrôler la cuisson de la volaille au point le plus épais avec une sonde propre et désinfectée.

Riz pilaf : riz 600 g ; oignon 80 g ; beurre 40 g ; fond blanc ou eau 900 ml. Suer l'oignon au beurre, nacrer le riz, mouiller, couvrir et cuire selon la méthode pilaf. Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.

Carottes glacées : carottes nettes 800 g ; beurre 40 g ; sucre 20 g ; eau 250 ml ; sel 4 g. Tailler régulièrement, cuire à couvert avec les ingrédients, puis réduire le liquide jusqu'au glaçage.

Tarte aux pommes : farine 300 g ; beurre 150 g ; sucre 100 g ; œuf entier 50 g ; pommes nettes 800 g ; jus de citron 20 ml ; sucre de finition 60 g ; cannelle 2 g. Réaliser et foncer la pâte, préparer les pommes, garnir et cuire jusqu'à coloration régulière. Le rendement d'épluchage des pommes fourni pour cette production est de 80 %. Un conditionnement disponible contient 1 kg de pommes brutes.

Coût des pommes : prix d'achat des pommes brutes : 2,40 € par kilogramme. Le calcul demandé porte sur le kilogramme brut utilisé pour le lot de 8 portions. Les autres coûts ne sont pas demandés.

Repères techniques et données de production

Donnée	Valeur	Utilisation
Nombre de portions	8	Quantités des fiches techniques
Rendement d'épluchage des pommes	80 %	Calcul de la masse brute et des déchets
Conditionnement de pommes disponible	1 kg brut	Vérification de l'approvisionnement
Prix des pommes	2,40 €/kg brut	Calcul du coût du lot et du coût par portion
Suprême de volaille	8 pièces de 180 g	Une pièce par portion

Données propres à la commande du jour

DT 3 : HYGIÈNE, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET PRÉVENTION DES RISQUES

Appliquer les principes de bonnes pratiques d'hygiène et les consignes de l'établissement. Le règlement (CE) n° 852/2004 établit les exigences générales d'hygiène applicables aux exploitants du secteur alimentaire. Le règlement (CE) n° 178/2002 fixe notamment les principes généraux de la législation alimentaire et les exigences de traçabilité. Ces références ne remplacent pas les consignes opérationnelles du présent document ni les indications figurant sur les produits.

Contrôles fournis pour cette production : la chambre froide positive est à 3 °C au relevé préalable ; les suprêmes livrés sont à 3 °C à réception et leur étiquetage est conforme. Maintenir les denrées réfrigérées dans leur condition de conservation et limiter leur durée hors froid. Pour le contrôle de cuisson des suprêmes, la consigne de production est une température à cœur d'au moins 75 °C au point le plus épais. Nettoyer et désinfecter la sonde avant et après le contrôle. Pour le maintien chaud avant l'envoi, la consigne de l'établissement est une température d'au moins 63 °C.

Prévention des contaminations : séparer les denrées crues des aliments prêts à consommer ; utiliser des planches et ustensiles adaptés ; se laver les mains aux moments nécessaires ; nettoyer et désinfecter les surfaces et matériels entre les opérations incompatibles ; protéger les denrées et identifier les produits conservés. Ne pas utiliser un matériel souillé pour une opération propre.

Allergènes à signaler pour le menu : lait dans le velouté, la sauce et les préparations contenant du beurre ou de la crème ; gluten dans la farine de la tarte ; œuf dans la pâte. Vérifier les étiquetages des ingrédients utilisés et prévenir le responsable avant toute substitution.

Sécurité au poste : maintenir le sol et les passages dégagés ; employer un couteau adapté sur une planche stable ; utiliser des maniques sèches pour les récipients chauds ; annoncer le déplacement des charges chaudes ; ranger les matériels tranchants en sécurité ; respecter les consignes d'utilisation des appareils et signaler toute anomalie.

Contrôles à consigner pendant la production

Contrôle	Valeur ou action attendue	Moment du contrôle
Chambre froide positive	Relevé fourni : 3 °C	Avant la sortie des denrées
Suprêmes reçus	Relevé fourni : 3 °C ; contrôler l'étiquetage	À la réception ou à la prise en charge
Cuisson des suprêmes	Au moins 75 °C à cœur selon la consigne de production	En fin de cuisson, au point le plus épais
Sonde de température	Nettoyer et désinfecter avant et après usage	À chaque contrôle
Maintien chaud	Au moins 63 °C selon la consigne de l'établissement	Avant l'envoi si maintien nécessaire

Valeurs et consignes de l'établissement pour cette commande

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 1 : Document réponse à rendre avec la copie : Questions 1.1, 1.2, 1.3 et 2.2

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter directement les tableaux. Pour les calculs, faire apparaître les opérations et les unités. Utiliser les données des DT 1 à DT 3.

Organisation et calculs de production

Rubrique	Réponse du candidat
Préparations à envoyer chaudes et ordre retenu	.....
Masse nette de pommes nécessaire	.....
Rendement d'épluchage utilisé	.....
Masse brute de pommes à prévoir et calcul	.....
Masse des déchets d'épluchage et calcul	.....
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	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DR 2 : Document réponse à rendre avec la copie : Question 3.2 et bilan des contrôles

À RENDRE AVEC LA COPIE

Compléter le tableau de calcul et noter les contrôles réalisés. Indiquer les unités et conserver une précision monétaire au centime.

Calcul de coût et relevé de contrôles

Élément	Calcul ou observation du candidat
Quantité brute de pommes utilisée pour le lot	.....
Prix d'achat des pommes par kilogramme	.....
Coût des pommes pour le lot de 8 portions	.....
Coût des pommes par portion	.....
Température à cœur mesurée pour les suprêmes	.....
Contrôle de maintien chaud, si effectué	.....
Difficulté éventuelle et mesure corrective	.....

Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.