**SUJETS DE PRATIQUE ÉPREUVE EP2 CAP CUISINE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Établissement :** |  |
|  |  |  |  |
| **Session :** | **2018** |  |  |

|  |
| --- |
| **SITUATION 1** |
| Date(s)*(=> Donner ici toutes les dates dédiées à l’évaluation certificative)* | …. / ….. …. / ….. | …. / ….. …. / ….. |
| Professeur (s) responsable(s) |   |
| Sujet(s)*(=> proposer un ou deux sujet(s) « type » pour cette session d’examen et non l’ensemble des sujets proposés lors des diverses situations d’évaluation* | **SUJET 1 Une recette imposée : plat principal avec garniture (fiche technique fournie)** | **SUJET 1 Une recette imposée : plat principal avec garniture (fiche technique fournie)** |
|   |  |
|  |  |  |
| **Compétences évaluées** | **Cocher les compétences évaluées en S1** | **Sujet 1** | **Sujet 2** |
| **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste | **TD9** | Contrôler ses denrées |  |  |
| **TD10** | Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  |  |
| **TD11** | Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  |  |
| **TD12** | Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  |  |
| **Compétence 4**Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | **TD13**  | Réaliser les techniques préliminaires |  |  |
| **TD14.1**  | Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces |  |  |
| **TD14.3**  | Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés |  |  |
| **TD14.4**  | Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs |  |  |
| **TD14.5**  | Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |
| **TD15**  | Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |  |  |
| **Compétence 5**Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer | **TD16**  | Choisir et mettre en place les matériels de dressage |  |  |
| **TD17**  | Dresser ses préparations culinaires |  |  |
| **TD18**  | Envoyer ses préparations culinaires |  |  |
| **TD19**  | Évaluer la qualité de ses préparations culinaires |  |  |

|  |
| --- |
| **SITUATION 2** |
| Date(s)*(=> Donner ici toutes les dates dédiées à l’évaluation certificative)* | …. / ….. …. / ….. | …. / ….. …. / ….. |
| Professeur (s) responsable(s) |   |
| Sujet(s)*(=> proposer un ou deux sujet(s) « type » pour cette session d’examen et non l’ensemble des sujets proposés lors des diverses situations d’évaluation* | **SUJET 1 Une recette imposée : un plat principal avec garniture, une entrée ou un dessert** (avec au moins une pâte de base, les deux fiches techniques sont fournies) | **SUJET 1 Une recette imposée : un plat principal avec garniture, une entrée ou un dessert** (avec au moins une pâte de base, les deux fiches techniques sont fournies) |
|  |  |
|  |  |  |
| **Compétences évaluées** | Cocher les compétences évaluées en S2 | **Sujet 1** | **Sujet 2** |
| **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste | **TD9** | Contrôler ses denrées |  |  |
| **TD10** | Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  |  |
| **TD11** | Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  |  |
| **TD12** | Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  |  |
| **Compétence 4**Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production | **TD13**  | Réaliser les techniques préliminaires |  |  |
| **TD14.1**  | Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces |  |  |
| **TD14.2** | Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes |  |  |
| **TD14.3**  | Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés |  |  |
| **TD14.4**  | Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs |  |  |
| **TD14.5**  | Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |
| **TD14.6** | Préparer des desserts |  |  |
| **TD15**  | Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |  |  |
| **Compétence 5**Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer | **TD16**  | Choisir et mettre en place les matériels de dressage |  |  |
| **TD17**  | Dresser ses préparations culinaires |  |  |
| **TD18**  | Envoyer ses préparations culinaires |  |  |
| **TD19**  | Évaluer la qualité de ses préparations culinaires |  |  |
| **Compétence 6** Communiquer | **TD20** | Communiquer au sein de son entreprise |  |  |
| **TD21** | Communiquer avec les clients |  |  |
| **TD22** | Communiquer avec des tiers |  |  |
| **TD23** | Rendre compte de son activité |  |  |
| **TD24** | Se situer dans son environnement professionnel |  |  |