**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 | |  |  |