



**ACADÉMIE
DE REIMS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rectorat de l'académie de Reims
1 rue Navier
51082 REIMS cedex

Certificat d'Aptitude Professionnelle

« Cuisine »

Académie pilote : Reims

Session 2024

Textes

- Arrêté du 17-3-2016 - J.O. du 9-4-2016

SOMMAIRE

Pages 2 à 3.....	Déroulement des épreuves (EP1 et EP2)
Pages 3 à 6.....	Évaluation par épreuves ponctuelles : <ul style="list-style-type: none">➤ EP1 : pages 3 à 4➤ EP2 : pages 5 à 6
Pages 7 à 10.....	Calendriers : <ul style="list-style-type: none">➤ Calendrier d'examen : pages 7 à 9➤ Calendrier d'utilisation des sujets de l'épreuve EP2 : page 10
Pages 11 à 12.....	Évaluation par contrôle en cours de formation : <ul style="list-style-type: none">➤ EP1 : page 11➤ EP2 : page 12
Page 13.....	Annexe n°1 : Fiche technique de fabrication
Page 14.....	Annexe n°2 : Tableau d'ordonnement
Page 15.....	Annexe n°3 : Fiche « Bilan de ma production »

Certificat d'Aptitude Professionnelle

« Cuisine »

Note d'instructions et de recommandations pour l'organisation et l'évaluation des épreuves EP1 et EP2

L'académie de Reims est chargée de l'élaboration des sujets relatifs aux épreuves EP1 et EP2

1/ Déroulement des épreuves

EP1 – Organisation de la production de cuisine – Coefficient 4

↳ Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 1 « Organisation de la production de cuisine » :

- **Compétence 1** - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.
- **Compétence 2** - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.

Le candidat doit, à partir d'un contexte professionnel identifié, organiser une production de cuisine.

À partir de situations professionnelles pluridisciplinaires (cuisine, gestion et sciences appliquées) intégrant les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité, de santé et de développement durable, le(la) candidat(e) peut être amené(e) à :

- réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons,
- stocker les marchandises,
- mettre en place les marchandises nécessaires à sa production,
- participer aux opérations d'inventaire,
- collecter les informations et dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production,
- identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production,
- planifier son travail.

Commission de correction

La commission de correction se compose d'un professeur/formateur enseignant la technologie, d'un professeur/formateur enseignant les sciences appliquées et d'un professeur/formateur enseignant la gestion.

EP2 – Réalisation de la production de cuisine – Coefficient 14

↳ Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences du pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine » :

- **Compétence 3** - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- **Compétence 4** - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- **Compétence 5** - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- **Compétence 6** - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

Le(la) candidat(e) réalise la production de cuisine qu'il(elle) doit planifier en fonction des consignes données. Pour cela, il(elle) dispose de fiches techniques de production et de son carnet personnel de techniques professionnelles.

Dans le cadre d'une situation professionnelle de production, le(la) candidat(e) peut être amené(e) à :

- contrôler ses denrées,
- mettre en place et maintenir en état son espace de travail,
- mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable,
- réaliser les techniques préliminaires,
- cuisiner,
- utiliser et mettre en valeur les produits de sa région,
- choisir et mettre en place les matériels de dressage,
- dresser ses préparations culinaires,
- envoyer ses préparations culinaires,
- évaluer la qualité de ses préparations culinaires,
- communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle,
- rendre compte de son activité.

Commission de correction

La commission de correction se compose d'un professeur/formateur de la spécialité et d'un professionnel de la cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur/formateur de la spécialité est désigné.

2/ Évaluation par épreuves ponctuelles

EP1 – Organisation de la production de cuisine – Coefficient 4



Il s'agit d'une épreuve écrite d'une durée de 2 heures.

L'évaluation prend la forme d'une étude de cas mobilisant les trois enseignements de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées).

Académie :		C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP1 Contrôle ponctuel			
Numéro du CANDIDAT :		Session 2018		GRILLE D'ÉVALUATION	

Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises					
Travail demandé	Question n°	MI	MF	MS	TSM
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons					Commentaires
Positionnement					
Stocker les marchandises					
Positionnement					
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production					
Positionnement					
Participer aux opérations d'inventaire					
Positionnement					

Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire					
Travail demandé	Question n°	MI	MF	MS	TSM
Collecter les informations nécessaires à sa production					Commentaires
Positionnement					
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production					
Positionnement					
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production					
Positionnement					
Planifier son travail					
Positionnement					

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat		Note / 20

Nom et signature des correcteurs		
Production culinaire	Sciences appliquées	Gestion appliquée

CAP Cuisine	GRILLE D'ÉVALUATION	Session 2018	ÉPREUVE EP1 – Organisation de la production de cuisine	Page 1 / 1
-------------	---------------------	--------------	--	------------

Une grille d'évaluation personnalisée au sujet est proposée avec le corrigé.

Les trois enseignants/formateurs (cuisine, gestion appliquée et sciences appliquées) positionnent le niveau de maîtrise de compétences constaté à chaque question.

Pour les guider dans leur démarche, le corrigé propose une aide qui précise :

- les indicateurs de performance adaptés au questionnement,
- des indicateurs de positionnement selon les réponses proposées.



La correction terminée, ces trois enseignants :

- dégagent un profil de compétences,
- puis, proposent une note sur 20.

Observation : La note doit être proposée au regard du profil de compétences, aucune répartition de points ne doit être proposée par question, par travail demandé.

Académie :

Numéro du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP1
Contrôle ponctuel

Session 2018 **GRILLE D'ÉVALUATION**

Compétence 1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises							
Travail demandé	Question n°	MI - -	MF -	MS +	TBM ++	Commentaires	
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons							
Positionnement →							
Stocker les marchandises							
Positionnement →							
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production							
Positionnement →							
Participer aux opérations d'inventaire							
Positionnement →							
Compétence 2 – Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire							
Travail demandé	Question n°	MI - -	MF -	MS +	TBM ++		Commentaires
Collecter les informations nécessaires à sa production							
Positionnement →							
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production							
Positionnement →							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production							
Positionnement →							
Planifier son travail							
Positionnement →							

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS – Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat	Note / 20

Nom et signature des correcteurs		
Production culinaire	Sciences appliquées	Gestion appliquée

CAP Cuisine	GRILLE D'ÉVALUATION	Session 2018	ÉPREUVE EP1 – Organisation de la production de cuisine	Page 1 / 1
-------------	----------------------------	---------------------	--	------------

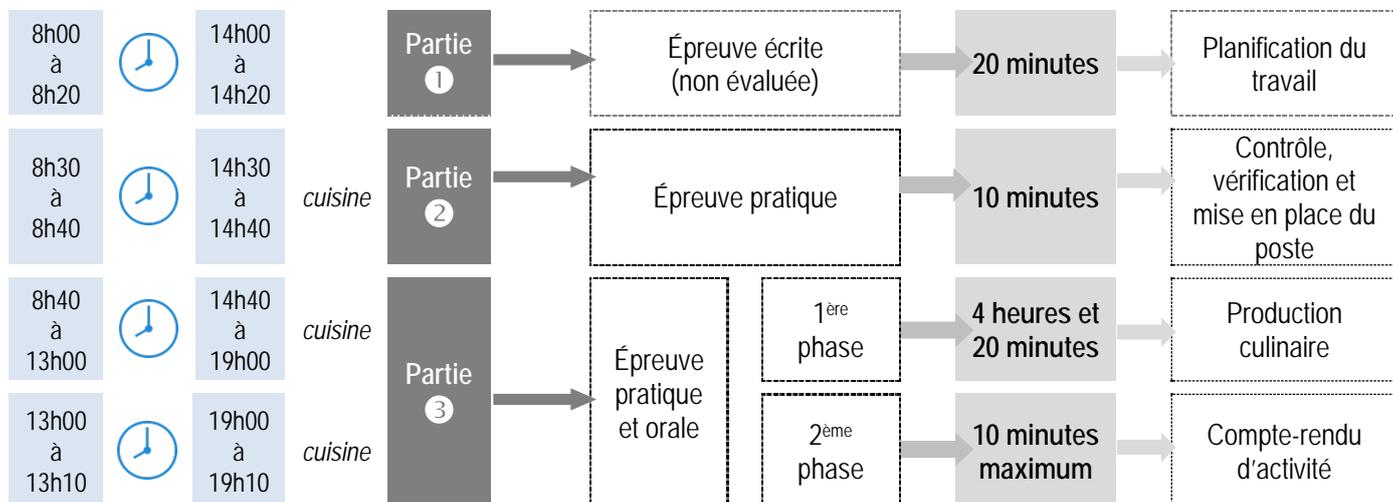
EP2 – Réalisation de la production de cuisine – Coefficient 14



Il s'agit d'une épreuve **pratique** et **orale** d'une durée de **5 heures**.

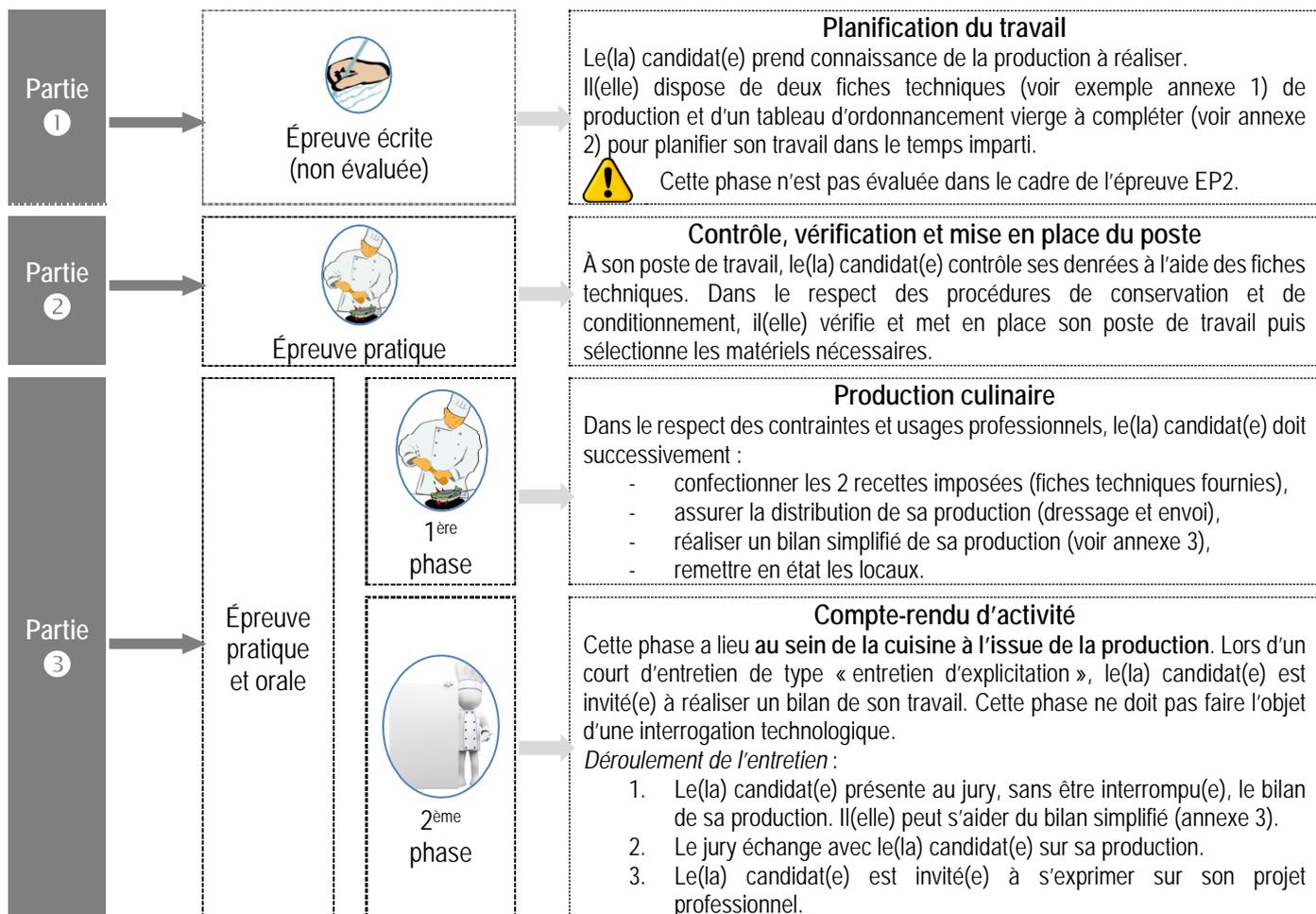
Cette épreuve se décompose en **3 parties**.

Accueil des candidats et mise en tenue professionnelle à partir de 7h30 / 13h30



Il est possible d'organiser 2 vagues de candidats par jour (une le matin et l'autre le soir) à l'exception du vendredi soir. Attention, le sujet est différent pour le matin et le soir.

➤ Description des différentes parties et phases de l'épreuve



↳ Évaluation

La commission de correction composée d'un professeur/formateur de la spécialité et d'un professionnel de la cuisine définit un profil de compétences du candidat au regard de la prestation réalisée et propose une note sur 20 points.

 Chaque sujet dispose d'une grille d'évaluation personnalisée au regard des techniques travaillées et évaluées.

Exemple de grille d'évaluation :

Académie : Etablissement : Numéro du candidat :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Contrôle ponctuel
	Session 2018 Date :
	SUJET N°XXXX

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail					
Travail demandé	MI - -	MF -	MS +	TBM ++	Commentaires
Contrôler ses denrées					
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable					

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production					
Travail demandé	MI - -	MF -	MS +	TBM ++	Commentaires
Réaliser les techniques primaires <ul style="list-style-type: none"> Ciseler les échalotes Eplucher et laver Détailler de la viande Tourner les pommes cocottées Tailler en macedoine 					
Cuire des appareils, des fonds et des sauces <ul style="list-style-type: none"> Lier à base de matière grasse Réaliser une sauce brune Réaliser et améliorer un fond PAI 					
Cuire des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs <ul style="list-style-type: none"> Sauter/déglaçer 					
Cuire des garnitures d'accompagnement <ul style="list-style-type: none"> Sauter les pommes cocottées Cuire à l'anglaise 					
Préparer des desserts <ul style="list-style-type: none"> Pâte à bûche Foisonner de la crème 					

Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution					
Travail demandé	MI - -	MF -	MS +	TBM ++	Commentaires
Choisir et mettre en place les matériels de dressage					
Dresser ses préparations culinaires (propreté, disposition, volume)					
Envoyer ses préparations culinaires (respect des horaires, des températures)					
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements)					

Compétence 6 - Communiquer					
Travail demandé	MI - -	MF -	MS +	TBM ++	Commentaires
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle					
Rendre compte de son activité					
Se situer dans son environnement professionnel					

MI - Maîtrise insuffisante ; MF - Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM - Très bonne maîtrise

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat	Note / 20

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature

3/ Calendriers

↳ Calendrier d'examen

EP2 : deux sujets sont prévus sur chaque journée à l'exception de tous les vendredis et des veilles de jours fériés, où il n'y a qu'un seul sujet sur le matin.

22139

SESSION JUIN 2024

CALENDRIER DES EPREUVES CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

Métropole - La Réunion - Mayotte

Dates	Horaires / Durée	Epreuves	Nature
Lundi 3 juin 2024	10h00 – 12h00	EG1A – Partie Français	écrite
	14h00 – 15h00	EG5 – Prévention Santé Environnement	écrite
	16h00 – 17h30	EG2 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques	écrite
Mardi 4 juin 2024	14h00 à 15h00	EG4A – Langue vivante obligatoire	écrite
Mercredi 5 juin 2024	14h00 à 16h00	EP1 – Organisation de la production de cuisine	écrite
A partir du Jeudi 2 mai 2024	Durée : 5 heures	EP2 A - Réalisation de la production de cuisine	pratique
A l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1C – Partie Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	orale
	Durée : 10 minutes	EG1B – Partie français	orale
	Durée : 12 minutes	EF – Langue vivante facultative	orale
		EG3 - E.P.S.	
	Durée : 10 minutes	EP2B - Chef d'œuvre	orale
A l'initiative de chaque académie à partir du 22 avril 2024	Durée : 6 minutes	EG4B - Langue vivante obligatoire	orale

CALENDRIER DES EPREUVES
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

Guadeloupe - Guyane - Martinique

Dates	Horaires / Durée	Epreuves	Nature
Lundi 3 juin 2024	14h00 à 16h00	EG1A – Partie Français	écrite
	08h00 à 09h00	EG5 – Prévention Santé Environnement	écrite
	10h00 à 11h30	EG2 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques	écrite
Mardi 4 juin 2024	08h00 à 09h00	EG4A – Langue vivante obligatoire	écrite
Mercredi 5 juin 2024	08h00 à 10h00	EP1 – Organisation de la production de cuisine	écrite
A partir du Jeudi 2 mai 2024	Durée : 5 heures	EP2 A - Réalisation de la production de cuisine	pratique
A l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1C – Partie Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	orale
	Durée : 10 minutes	EG1B – Partie français	orale
	Durée : 12 minutes	EF – Langue vivante facultative	orale
		EG3 - E.P.S.	
	Durée : 10 minutes	EP2B - Chef d'œuvre	orale
A l'initiative de chaque académie à partir du 22 avril 2024	Durée : 6 minutes	EG4B - Langue vivante obligatoire	orale

CALENDRIER DES EPREUVES
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

CUISINE

Polynésie française

Dates	Horaires / Durée	Epreuves	Nature
Lundi 3 juin 2024	08h00 à 10h00	EG1A – Partie Français	écrite
	13h00 à 14h00	EG5 – Prévention Santé Environnement	écrite
	15h00 à 16h30	EG2 – Mathématiques - Sciences physiques et chimiques	écrite
Mardi 4 juin 2024	08h00 à 09h00	EG4A – Langue vivante obligatoire	écrite
Mercredi 5 juin 2024	08h00 à 10h00	EP1 – Organisation de la production de cuisine	écrite
A partir du Jeudi 2 mai 2024	Durée : 5 heures	EP2 A - Réalisation de la production de cuisine	pratique
A l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1C – Partie Histoire-Géographie et enseignement moral et civique	orale
	Durée : 10 minutes	EG1B – Partie français	orale
	Durée : 12 minutes	EF – Langue vivante facultative	orale
		EG3 - E.P.S.	
	Durée : 10 minutes	EP2B - Chef d'œuvre	orale
A l'initiative de chaque académie à partir du 22 avril 2024	Durée : 8 minutes	EG4B - Langue vivante obligatoire	orale

📅 Calendrier d'utilisation des sujets d'EP2

Il est possible de faire passer 2 sessions par jour : une le matin et l'autre l'après-midi ; en conséquence, 2 sujets sont proposés pour chaque journée , à l'exception de tous les vendredis et du mercredi 17 mai où il n'y a qu'un seul sujet sur le matin.. La commission a veillé à l'équilibre des sujets. Conformément à la définition de l'épreuve, l'élaboration d'une pâte de base (pâte brisée, sablée, feuilletée, à choux, à crêpes) ou dérivée est exigée. Cette pâte peut être cependant utilisée de manière autre qu'une tarte (exemple : pâte à crumble, pommes dauphine...).



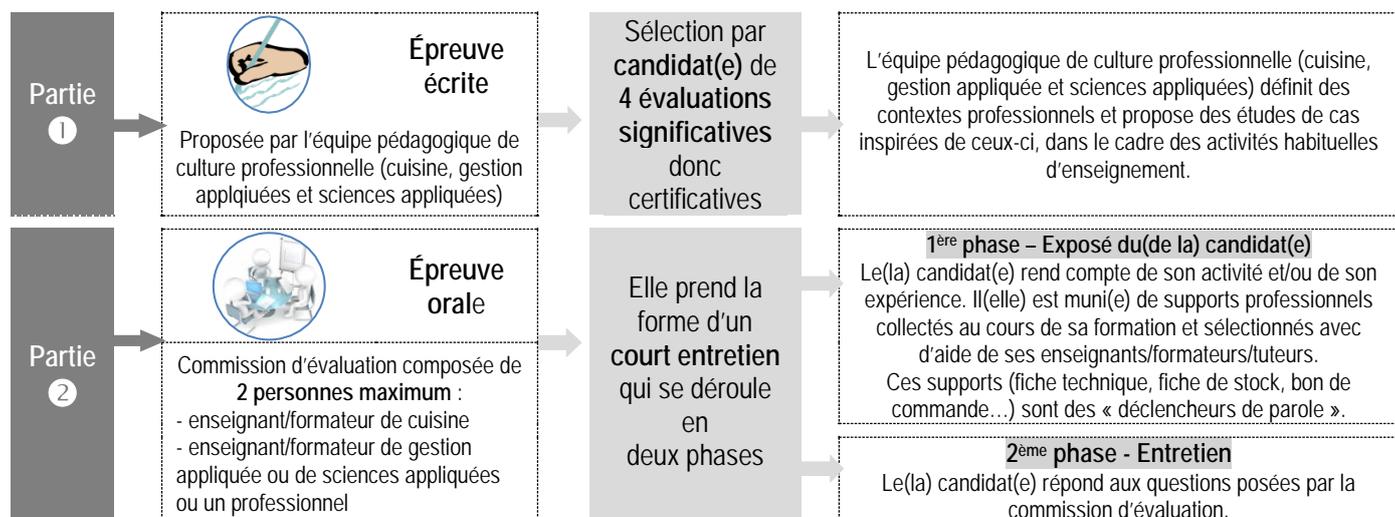
Aucun sujet ne doit être proposé avant les dates indiquées dans le tableau ci-dessous. Seule la matière d'œuvre est communiquée au centre d'examen en amont de l'épreuve afin d'effectuer les commandes, le sujet est envoyé sous pli et est ouvert par le jury le jour de l'épreuve.

MOIS DE MAI 2024					MOIS DE JUIN 2024				
Jour			Matin	Soir	Jour			Matin	Soir
Jeudi	02	Mai	02M05	02S05	Jeudi	06	Juin	06M06	06S06
Vendredi	03	Mai	03M05		Vendredi	07	Juin	07M06	
Lundi	06	Mai	06M05	06S05	Lundi	10	Juin	10M06	10S06
Mardi	07	Mai	07M05		Mardi	11	Juin	11M06	11S06
Lundi	13	Mai	13M05	13S05	Mercredi	12	Juin	12M06	12S06
Mardi	14	Mai	14M05	14S05	Jeudi	13	Juin	13M06	13S06
Mercredi	15	Mai	15M05	15S05	Vendredi	14	Juin	14M06	
Jeudi	16	Mai	16M05	16S05	Lundi	17	Juin	17M06	17S06
Vendredi	17	Mai	17M05		Mardi	18	Juin	18M06	18S06
Mardi	21	Mai	21M05	21S05	Mercredi	19	Juin	19M06	19S06
Mercredi	22	Mai	22M05	22S05	Jeudi	20	Juin	20M06	20S06
Jeudi	23	Mai	23M05	23S05	Vendredi	21	Juin	21M06	
Vendredi	24	Mai	24M05		Lundi	24	Juin	24M06	24S06
Lundi	27	Mai	27M05	27S05	Mardi	25	Juin	25M06	25S06
Mardi	28	Mai	28M05	28S05	Mercredi	26	Juin	26M06	26S06
Mercredi	29	Mai	29M05	29S05					
Jeudi	30	Mai	30M05	30S05					
Vendredi	31	Mai	31M05						

2/ Évaluation par contrôle en cours de formation

EP1 – Organisation de la production de cuisine– Coefficient 4

L'évaluation porte sur les compétences 1 et 2 du pôle 1 et se déroule au cours de la dernière année de formation ; elle comporte deux parties :



EP2 – Réalisation de la production de cuisine – Coefficient 14

L'évaluation porte sur les compétences 3, 4, 5 et 6 du pôle 2 et se déroule au cours de la dernière année de formation. La commission d'évaluation se compose :

- du professeur/formateur de la spécialité,
- d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre professeur/formateur de la spécialité est désigné.

L'évaluation comporte trois situations d'évaluation :

<p>Situation professionnelle ①</p>	 <p>Épreuve pratique En centre de formation</p>	<p>Avant la fin de l'année civile de la 2^{ème} année de formation</p>	<p>1^{ère} partie À son poste de travail, le(la) candidat(e) contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique. Dans le respect, des procédures de conservation et de conditionnement, il(elle) vérifie et met en place son poste de travail, identifie et sélectionne les matériels nécessaires.</p>
<p>Situation professionnelle ②</p>	   <p>Épreuve écrite, pratique et orale</p> <p>En centre de formation</p>	<p>En fin de formation</p>	<p>1^{ère} partie Le(la) candidat(e) prend connaissance de la production à réaliser. Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnement vierge pour planifier son travail dans le temps imparti. Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'EP2.</p> <p>2^{ème} partie À son poste de travail, le(la) candidat(e) contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect, des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, identifie et sélectionne les matériels nécessaires.</p> <p>3^{ème} partie ► Première phase : production culinaire Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le(la) candidat(e) doit successivement : <ul style="list-style-type: none"> - confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) : un plat principal avec garniture et une entrée ou un dessert (une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base), - assurer la distribution de sa production (dressage et envoi), - réaliser un bilan simplifié de sa production, - remettre en état les locaux. Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation. ► Deuxième phase : compte-rendu d'activité Cette phase a lieu, au sein de la cuisine, à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », le(la) candidat(e) est invité(e) à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique. Déroulement de l'entretien : 1. Le(la) candidat(e) présente au jury, sans être interrompu(e), le bilan de sa production (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...), 2. le jury échange avec le(la) candidat(e) sur sa production, 3. le(la) candidat(e) est invité(e) à s'exprimer sur son projet professionnel.</p>
<p>Situation professionnelle ③</p>	 <p>En milieu professionnel</p>	<p>Lors de la dernière année de formation</p>	<p>Cette situation d'évaluation se déroule au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la dernière année de formation. Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant/formateur. Les partenaires de formation évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du(de la) candidat(e). Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement du (de la) candidat(e) en s'appuyant sur les situations professionnelles qu'il(elle) a vécues tout au long de sa formation.</p>

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"> • Plat 1 • Plat 2 	
Ce que je fais...	
8h40 ou 14h40	
9h00 ou 15h00	
9h30 ou 15h30	
10h00 ou 16h00	
10h30 ou 16h30	
11h00 ou 17h00	
11h30 ou 17h30	
12h00 ou 18h00	
12h30 ou 18h30	
	Fin de la production
13h00 ou 19h00	<i>Compte rendu d'activité oral avec le jury</i>

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)	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>
Température d'envoi (selon recette : chaud/froid)	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre) Texture (tendre, moelleux, croustillant)	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>
Cuisson (conforme)	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>
Préparations de base (respect des techniques imposées)	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>
Gestion du temps (respect de l'ordonnancement prévu et des contraintes d'envoi)	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>	<div style="border: 1px dashed black; height: 48px;"></div>

③ Je présente mon projet professionnel en quelques mots