



Fiche 1/3

**Les épreuves obligatoires du CAP cuisine sont les suivantes:**

- EP1 APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION
- EP2 PRODUCTIONS CULINAIRES (y compris PREVENTION SANTE ENVIRONNEMENT)
- EP3 COMMUNICATION COMMERCIALISATION

+la « prévention santé environnement » est une épreuve écrite..

### **EP1: approvisionnement et organisation**

Durée: 2h30

Livre de révision conseillé: technologie culinaire, édition BPI

- La "**théorie**" ([Approvisionnement et Organisation](#)), est une épreuve écrite, d'une durée de 2h30, à coefficient 4. Elle consiste à évaluer nos connaissances sur les règles d'hygiène, l'organisation en cuisine, la connaissance des produits (viandes, poisson), des risques sanitaires, des bases en cuisine (savoir les étapes de la réalisation d'une sauce ou d'un fond par exemple, connaître les différentes tailles de légumes, etc.).



Fiche 2/3

### **EP2: Productions culinaires**

Durée: 4h30

Consiste à préparer entrée + plat ou plat + dessert, pour 4 à 8 personnes.

Livre de révision: la cuisine de référence, éditions BPI

La **pratique** ([Productions culinaires](#)), la partie la plus importante et celle qui inquiète le plus. Elle dure 4h30 en tout (je reviendrai plus loin sur le [déroulement détaillé de l'épreuve](#)), et a un coefficient de 12. Elle consiste à vous évaluer en situation professionnelle, vous devrez réaliser entrée + plat ou plat + dessert, pour 4 ou 8 personnes. Plusieurs examinateurs regardent vos gestes, techniques, habitudes, pour remplir une grille qui définira votre note.

### **EP2: Prévention santé environnement**

Durée: 1h

Particularité: commun aux CAP

La **PSE** ([Prévention Santé Environnement](#)) est la deuxième épreuve écrite. Elle dure 1h est à un coefficient 1. Elle n'est pas en lien avec la cuisine et est commune à tous les CAP. Il s'agit de petits textes qui donnent des situations différentes de personnes. Des questions suivent en rapport avec ces textes, les réponses sont soit dans le texte ou proviennent de vos connaissances. Elles traitent des contrats professionnels (cdi, cdd, contrat saisonnier, etc), des premiers gestes de secours, de budget (savoir gérer un budget), des entreprises (connaître quelques sigles). Si vous êtes déjà dans la vie active, les



## Fiche 3/3

### **EP3: Communication commercialisation**

Durée: 10min

Consiste à présenter une recette, type « fiche technique » à un jury **L'oral** ([Commercialisation et Distribution de la production culinaire](#)), qui dure 10 minutes et qui suit l'épreuve pratique, d'un coefficient 1. Pour moi il a eu lieu juste à côté de la cuisine, dans le restaurant du CFA dans lequel j'ai passé mes épreuves. Pour cette épreuve, il faut préparer une fiche technique telles qu'elles sont faites dans le livre "La Cuisine de Référence", avec une recette que vous aimez faire et que vous maîtrisez. Vous devrez la prendre en photo et l'ajouter à votre fiche, en couleur. La recette est complètement libre. Vous devrez donc présenter cette recette au jury, de façon commerciale, sans termes techniques, comme si vous vouliez la vendre à un client. Ensuite le jury vous posera quelques questions mais cette épreuve vise à juger votre aptitude à communiquer.

Le CAP totalise donc 360 points en épreuves pratiques, dont 80 en théorie, 20 en PSE, 240 en pratique, et 20 à l'oral. J'ai totalisé 229.50 points, ce qui me fait une moyenne de 12.75/20 pour mon CAP.