CAP Cuisine

Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

MATÉRIEL À APPORTER PAR LE CANDIDAT

- Convocation et carte d'identité

- Malette de couteaux complète

- Petits matériels (fouet, pinceau...)

- Tenue vestimentaire réglementaire et complète
 - Coiffe professionnelle (toque, calot, charlotte...)
 - Veste de cuisine
 - Pantalon de cuisine
 - Tablier
 - Chaussures de sécurité spécifiques à la profession
 - Tour de cou
 - Torchons
 - ...

Carnet personnel de techniques professionnelles autorisé.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.

CAP Cuisine			
Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine	Durée : 5 H 00	Coef : 13	page 1/1