** L’épreuve EP2 réalisation de la production culinaire en C.C.F**

*Pôle 2 « préparation et distribution de la production de cuisine »*

L’épreuve porte sur la maitrise des compétences suivantes :

* Compétence 3 : préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation en vigueur,
* Compétence 4 : maitriser 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.

L’épreuve comprend deux situations d’évaluation distinctes en centre de formation et une situation en milieu professionnel

**Situation 1 (EP2 S1)**

La première situation est une épreuve pratique, elle a lieu avant la fin de l’année civile de la deuxième année de formation, à un moment choisi par le professeur en fonction du niveau atteint par le candidat.

**Première partie :**

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l’aide de la fiche technique. 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.

**Deuxième partie :**

Le candidat confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie), dresse, envoie sa production et remet en état les locaux.

Le professeur de la classe évalue successivement la production, la présentation et la dégustation il peut être aidé d’un professionnel de cuisine, en l’absence de ce dernier, un autre professeur de la spécialité est désigné.

Durée conseillée de l’épreuve 2h30