

CAP CUISINE PRATIQUE
Matières d'œuvre sujet n° 1
Documents responsable technique

EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE

Durée : 4h30 pratique

Coefficient : 11 + 1 (VSP)

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1 + 3 annexes*

*Annexes 1 et 2 à dupliquer sur chaque centre en rapport avec le nombre de jurys

