

- L'épreuve écrite est limitée à 30 min en début d'épreuve pratique.
- Les denrées pesées sont mises à la disposition de chaque candidat sur leur plan de travail.
- Veiller à conserver des préparations pour le service de table en fonction des sujets.
- Le service des repas a lieu en dehors de l'épreuve pratique.
- Ne pas débarrasser la table du jury, si nécessaire (en fonction des sujets de service des repas)
- **BAREME COMMUN A TOUS LES SUJETS DE PREPARATION**
 - partie écrite : 10 points (détail sur le barème de notation)
 - fabrication : 40 points (détail sur la grille de notation)
 - service des repas : 10 points

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2001
Durée : 3 h 30 min	Page 1/1	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE
CONSIGNES AU JURY		Préparation et distribution des repas

BAREME	CANDIDATS		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
			Sujet n°	Sujet n°	Sujet n°	Sujet n°	Sujet n°	Sujet n°	Sujet n°	Sujet n°
• Ecrit		10 pts								
• Fabrication : (toute note égale ou inf. à 10 sera justifiée)		40 pts								
- Organisation		6 pts								
- Technique		10 pts								
- Gestion du temps imparti		2 pts								
- Hygiène personnelle		3 pts								
- Hygiène du poste		3 pts								
- Sécurité ergonomie		2 pts								
- Dressage		4 pts								
- Dégustation		10 pts								
• Service des repas		10 pts								
TOTAL		60 pts								
NOTE DU CANDIDAT		20 pts								

Date de l'épreuve :	
Noms, prénoms des évaluateurs	Emargement

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2001
Durée : 4 heures		Préparation des repas
GRILLE DE NOTATION	Page 1/1	EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

EPREUVE ECRITE

Menus	3 points
Apports	4 points
Usager	1 point
Justification	2 points
<hr/>	
TOTAL	10 points

ACADEMIE DE CAEN	CAP	Session 2001
Durée : 30 min	Page 1/1	Préparation des repas
BAREME DE NOTATION (de l'écrit)		EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE