

GRILLE D'EVALUATION

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Cuisine**
BEP Hôtellerie-Restauration option Cuisine
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2002**Durée **5h**Coefficient **CAP 12 / BEP 8 G 1/1**

A. ORGANISATION (7 points)													
1. E.Q.Q.P. (3 points)													
- Eléments principaux		3	2	1	0								
- Grammages et calibrages		3	2	1	0								
- Proportions fonds, sauces, pâtisseries		3	2	1	0								
2. METHODE DE TRAVAIL (4 points)													
- Organisation		3	2	1	0								
- Hygiène - sécurité		3	2	1	0								
- Economie des moyens		3	2	1	0								
- Ordre		3	2	1	0								
B. REALISATION (9 points)													
1. TECHNIQUES PREPARATOIRES (3 points)													
- Taillage, tournage, découpe,...		3	2	1	0								
- Préparations préliminaires,...		3	2	1	0								
- Appareils, farces, marinades, fonds, sauces		3	2	1	0								
2. TECHNIQUES DE CUISSON (3 points)													
- Choix du matériel approprié		3	2	1	0								
- Conduite des cuissons appropriées		3	2	1	0								
- Respect des techniques et des cuissons demandées		3	2	1	0								
3. EVALUATION DE LA PRESENTATION (3 points)													
- Réponse "annonces au passe"		3	2	1	0								
- Dressage conforme à la demande		3	2	1	0								
- Ponctualité		3	2	1	0								
C. APPRECIATION (4 points)													
1. PRESENTATION (2 points)		3 plats			2 plats								
- Netteté, aspect, structure, disposition, couleurs, volumes		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
2. DEGUSTATION (2 points)		3 plats			2 plats								
- Température, goût, équilibre des assaisonnements		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
Total général													
Si 2 plats : Total général divisé par 3 = Note / 20 en points entiers										/20			
Si 3 plats : Total général divisé par 3,3 = Note / 20 en points entiers										/20			
Total CAP / EP1 : Note obtenue par 12 coefficients										/240			
Total BEP / EP1 : Note obtenue par 8 coefficients										/160			

Candidat		Sujet n°		0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Conforme aux exigences 3 = Point fort
N° du candidat :	Emargement :			
Jury		Date		
Nom(s)	Signature(s)			