

Etablissement :	N° du candidat :
Session : 2004	Date de l'évaluation :

Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :

CRITERES	TECHNIQUES A , B et C (*)	EVALUATION			
		TB	B	I	TI

C2 ORGANISER

Organiser son travail en respectant les consignes dans l'exécution des préparations					
---	--	--	--	--	--

Planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					
--	--	--	--	--	--

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					
---	--	--	--	--	--

C3 REALISER

Maîtriser les techniques A , B, C	Gestuelles				
-----------------------------------	------------	--	--	--	--

Maîtriser les techniques A , B, C	Préparations préliminaires				
-----------------------------------	----------------------------	--	--	--	--

Maîtriser les techniques A , B, C	Appareils, fonds, sauces				
-----------------------------------	--------------------------	--	--	--	--

Maîtriser les techniques A , B, C	Cuissons				
-----------------------------------	----------	--	--	--	--

Maîtriser les techniques A , B, C	Pâtisserie				
-----------------------------------	------------	--	--	--	--

Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie, matériels)					
---	--	--	--	--	--

C1 APPRECIER

Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)					
--	--	--	--	--	--

(*) A compléter obligatoirement par les évaluateurs à partir du tableau des techniques A, B,C du référentiel

Total de croix dans chacune des colonnes

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

NOTE SUR 15 POINTS (ne pas arrondir)

--

	sur 30 pts
--	------------

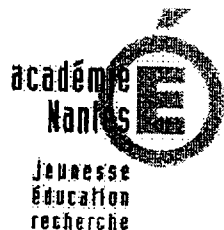
CAP CUISINE

EP2.2 : DISTRIBUTION CULINAIRE APPRECIER LES PREPARATIONS

N° 40258

EPREUVE PONCTUELLE

G 213



Etablissement :	N° candidat :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :	

CRITERES	EVALUATION											
Nombre de plats	PLAT 1				PLAT 2				PLAT 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable)												
Assaisonnement (équilibre)												
	3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

TOTAL / 45 pts si 3 plats

TOTAL / 30 pts si 2 plats

Note / 05 pts (ne pas arrondir)

Note / 05 pts (ne pas arrondir)

0,00

Etablissement :	N° Candidat :
Session :	

EP2 Production et distribution culinaire	EP2.1 Production culinaire	/15 pts	(non arrondie)	/20 (arrondie au point entier ou au demi-point)
	EP2.2 Appréciation des préparations	/05 pts	(non arrondie)	