

Etablissement :	N° du candidat :
Session : 2005	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				
	Préparations préliminaires				
	Appareils, fonds, sauces				
	Cuissons				
	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
			sur 30 pts

NOTE SUR 15 POINTS (ne pas arrondir)

CAP CUISINE

EP2.2 : DISTRIBUTION CULINAIRE
APPRECIER LES PREPARATIONS

N°50387-1

92/3



EPREUVE PONCTUELLE

Etablissement :	N° candidat :
Session : 2005	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargement des évaluateurs :	

CRITERES	EVALUATION											
	PLAT 1				PLAT 2				PLAT 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Nombre de plats 												
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

EP2 : PRODUCTION et DISTRIBUTION CULINAIRE
DOCUMENT DE SYNTHESE

Etablissement :	N° Candidat :
Session : 2005	

EP2
Production
et
distribution
culinaire

EP2.1 Production culinaire	/15 pts	(non arrondie)	/20
EP2.2 Appréciation des préparations	/05 pts	(non arrondie)	

(arrondie au point entier ou au demi-point)