

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**Grille de notation sujet n° 3**  
(grille individuelle par candidat)

**EP2 : PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE**

*Durée : 4h30 pratique*

*Coefficient : 11 + 1 (VSP)*

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 2

---

CANDIDAT N°:

C.A.P CUISINE

SESSION 2005

EP2

GRILLE D'EVALUATION DE PRODUCTION

<b>PLATS</b> 1 Fricassée de veau à l'estragon printanière 2 Tarte alsacienne aux pommes	<b>SUJET N° : 3</b>	<b>DATE :</b>
--	---------------------	---------------

**ECHELLE D'EVALUATION DES EXIGENCES**

Très bonne maîtrise	9 à 10
Bonne maîtrise	7 à 8
Maîtrise moyenne	5 à 6
Maîtrise insuffisante	4 à 3
Maîtrise très faible ou nulle	2 à 0

A- METHODE DE TRAVAIL		OBSERVATIONS	NOTE A
Organisation chronologique	5 pts		/10
Respect de la marche en avant	5 pts		
Tenue du poste de travail	5 pts		/10
Hygiène et sécurité	5 pts		
Utilisation rationnelle :			/10
▪ des produits	5 pts		
▪ des matériels	5 pts		
<b>Total A</b>			<b>/30</b>

B- REALISATION	OBSERVATIONS	1er plat	2 <sup>ème</sup> plat	Sous total	NOTE B
<b>Préparations préliminaires</b> Détailler de la viande en morceaux Ciseler oignons Peser et mesurer				/20	/20
<b>Techniques de réalisations simples</b> Réaliser une pâte brisée préparer un bouquet garni Concasser, hacher de l'estragon				/20	/20
<b>Techniques de réalisations complexes</b> Tourner les légumes Foncer un cercle, pincer Raidir la viande				/20	/20
<b>Techniques de cuissons</b> Glacer des légumes Cuisson d'un ragoût à blanc Cuire une tarte				/20	/20
<b>Assemblages et finitions</b> Finition des plats(glaçage lustrage) Assemblage des garnitures				/20	/20
<b>Dressage – envoi</b> Dresser sur assiette Dresser sur plat				/20	/20
<b>Total B</b>					<b>/120</b>

Total général sur 150 = A (méthode de travail) +B (réalisations). **RETOUR NOTE /15** =  $\frac{\quad}{10}$  = **/15**

Signature du jury :

(ne pas arrondir la note)

Examen : CAP cuisine - Session 2005	Grille évaluation individuelle – sujet N°3
EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Temps alloué : 4 h 30	Page 1 sur 2

Coefficient : 11 + 1 (VSP)

**C.A.P: CUISINE**

**CANDIDAT N° :**

**SESSION 2005**

**PRATIQUE CUISINE**

**GRILLE D'EVALUATION DE DEGUSTATION**

<b>PLATS</b> 1 Fricassée de veau à l'estragon printanière 2 Tarte Alsacienne aux pommes	<b>SUJET N° : 3</b>	<b>DATE :</b>
---	---------------------	---------------

<b>ECHELLE D'EVALUATION DES EXIGENCES</b>	
Très bonne maîtrise	6 à 7
Bonne maîtrise	5,5 à 4
Maîtrise moyenne	3,5 à 3
Maîtrise insuffisante	2,5 à 2
Maîtrise très faible ou nulle	1,5 à 0

<b>C- PRESENTATION ET DEGUSTATION</b>		<b>NOTES PARTIELLES</b>		<b>OBSERVATIONS</b>	<b>1<sup>er</sup> Plat</b>	<b>2<sup>ème</sup> Plat</b>
		<b>1<sup>er</sup> PLAT</b>	<b>2<sup>e</sup> PLAT</b>			
Présentation						
- netteté, propreté - harmonie du plat	1 pt 3 pts				/4	/4
Dégustation						
- assaisonnement goût - texture - température	7 pts 3 pts 1 pt				/11	/11
					/15	/15
<b>RETOUR</b> <b>TOTAL C =</b> ..... = <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;"><b>/5</b></span>				<b>Total C.</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;"><b>/30</b></span>		
<b>NOTE /5</b> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; width: 100px; text-align: center;">(ne pas arrondir)</span>						

Membre du jury

<b>Nom</b>	<b>Signature</b>

Examen : CAP cuisine – 2005	Grille évaluation individuelle
<b>EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE</b>	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficient : 11 + 1 (VSP)
	Page 2 sur 2