

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

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

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		
Total A			/30

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

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	Coefficient : 11 + 1 (VSP) Page 1 sur 2

C.A.P: CUISINE

CANDIDAT N° :

SESSION 2005

PRATIQUE CUISINE

GRILLE D'EVALUATION DE DEGUSTATION

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

ECHELLE D'EVALUATION DES EXIGENCES	
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

C- PRESENTATION ET DEGUSTATION		NOTES PARTIELLES		OBSERVATIONS	1^{er} Plat	2^{ème} Plat
		1^{er} PLAT	2^e PLAT			
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
RETOUR TOTAL C = = /5				Total C. /30		
NOTE /5 (ne pas arrondir)						

Membre du jury

Nom	Signature

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