

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**Grille de notation sujet n° 4**  
(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) Poulet sauté au paprika, flan de chou-fleur. 2) Tarte aux poires et à la crème d'amandes	<b>SUJET N° : 4</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		
Respect de la marche en avant	5 pts		/10
Tenue du poste de travail	5 pts		
Hygiène et sécurité	5 pts		/10
Utilisation rationnelle :			
▪ des produits	5 pts		
▪ des matériels	5 pts		/10
<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> Eplucher, laver des légumes Réaliser une crème d'amandes				/20	/20
<b>Techniques simples</b> Marquer un fond brun de volaille Réaliser une pâte brisée				/20	/20
<b>Techniques de réalisations complexe</b> Découper à cru une volaille Réaliser un flan de légume Foncer un cercle				/20	/20
<b>Techniques de cuissons</b> Sauté à blanc une volaille Cuire au bain-marie Cuisson de la tarte Réaliser une sauce par déglçage				/20	/20
<b>Assemblages et finitions</b> Finition des plats Lustrage au nappage				/20	/20
<b>Dressage – envoi</b> Disposition des mets Ponctualité				/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°4
EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficient : 11 + 1 (VSP) Page 1 sur 2

**C.A.P : CUISINE**

SESSION 2005

**CANDIDAT N° :**

**PRATIQUE CUISINE**

**GRILLE D'EVALUATION DE DEGUSTATION**

<b>PLATS</b> 1) Poulet sauté au paprika, flan de chou-fleur. 2) Tarte aux poires et à la crème d'amandes	<b>SUJET N° : 4</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

C- PRESENTATION ET DEGUSTATION		NOTES PARTIELLES		OBSERVATIONS	1 <sup>er</sup> Plat	2 <sup>ème</sup> Plat
		1 <sup>er</sup> PLAT	2 <sup>e</sup> PLAT			
Présentation - netteté, propreté - harmonie du plat	1 pt					
	3 pts				/4	/4
Dégustation - assaisonnement goût - texture - température	7 pts					
	3 pts				/11	/11
	1 pt				/15	/15

**RETOUR  
NOTE /5**



**TOTAL C =**  $\frac{\dots}{6} =$

**/5**

**Total C. /30**

(ne pas arrondir)

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