

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**Grille de notation sujet n° 5**  
(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 Filet de truite de mer, fondue de poireaux, beurre blanc au curry 2 Dartois aux pommes et calvados	<b>SUJET N° : 5</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> -Habiller les truites - Réaliser les pesées -Ciseler les échalotes				/20	/20
<b>Techniques simples</b> -Réaliser une détrempe - Réaliser la crème d'amande				/20	/20
<b>Techniques de réalisations complexes</b> -Lever les filets de truites -Réaliser le beurre blanc -Tourer la pâte feuilletée				/20	/20
<b>Techniques de cuissons</b> -Sauter meunière les filets de truites -Cuisson du dartois				/20	/20
<b>Assemblages et finitions</b> -étuver la fondue de poireaux -Montage du dartois				/20	/20
<b>Dressage – envoi</b> -Présentation sur assiette -Glaçage du dartois				/20	/20
<b>Total B</b>					<b>/120</b>

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

Signature du jury :

(ne pas arrondir la note)

Examen : CAP cuisine - Session 2005	Grille évaluation individuelle – sujet N°5
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**

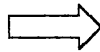
<b>PLATS</b> 1 Filet de truite de mer, fondue de poireaux, beurre blanc au curry 2 Dartois aux pommes et calvados	<b>SUJET N° : 5</b>	<b>DATE :</b>
---	---------------------	---------------

**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 <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			
Dégustation - assaisonnement goût - texture - température	7 pts 3 pts 1 pt			/11 /15	/11 /15

**RETOUR  
NOTE /5**



**TOTAL C =** ..... =

6

**/5**

**Total C. /30**

(ne pas arrondir)

Membre du jury

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

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