

CAP CUISINE PRATIQUE
Grille de notation sujet n° 6
(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 Filet de canard au vinaigre de framboises 2 Choux chantilly	SUJET N° 6	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 ^{eme} plat	Sous total	NOTE B
Préparations préliminaires Laver, éplucher un légume Utiliser une mandoline Parer, quadriller les filets				/20	/20
Techniques de réalisation simples Utiliser la poche à douilles Garnir les choux Réaliser une crème chantilly				/20	/20
Techniques de réalisations complexes Réaliser la pâte à choux Coucher les choux Réaliser une sauce brune				/20	/20
Techniques de cuissons Sauter les filets Cuisson des choux Cuisson des pommes Darphin				/20	/20
Assemblages et finitions Finition des plats (glaçage 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 =** 10 **=** /15

Signature du jury :

(ne pas arrondir la note)

Examen : CAP cuisine - Session 2005	Grille évaluation individuelle – Sujet 6
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

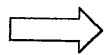
PLATS 1 Filet de canard au vinaigre de framboises 2 Choux chantilly	SUJET N° : 6	DATE :
--	---------------------	---------------

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		OBSERVATIONS	1 ^{er} Plat	2 ^{ème} Plat
		PARTIELLES				
		1 ^{er} PLAT	2 ^e PLAT			
Présentation						
- netteté, propreté	1 pt					
- harmonie du plat	3 pts				/4	/4
Dégustation						
- assaisonnement goût	7 pts					
- texture	3 pts					
- température	1 pt				/11	/11
					/15	/15
					Total C.	/30

RETOUR
NOTE /5



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

/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