

CAP CUISINE PRATIQUE
Grille de notation sujet n° 7
(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 Œufs brouillés aux moules 2 Blanquette de porc/petits légumes glacés	SUJET N° 7	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		
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
Total A			/30

B- REALISATION	OBSERVATIONS	1er plat	2 ^{ème} plat	Sous total	NOTE B
Préparations préliminaires Préparer des moules Eplucher des légumes				/20	/20
Techniques simples Détailler de la viande Ciseler des échalotes Réaliser un roux blanc				/20	/20
Techniques de réalisations complexes Tourner des légumes Cuire des œufs brouillés				/20	/20
Techniques de cuissons Cuire des moules marinières Cuire pocher départ à froid Glaçage des légumes				/20	/20
Assemblages et finitions Réaliser le velouté Terminer la blanquette				/20	/20
Dressage – envoi Incorporer les moules aux œufs Dresser en légumiers et assiette				/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 7
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 Œufs brouillés aux moules 2 Blanquette de porc/petits légumes glacés	SUJET N° : 7	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				/4	/4
	3 pts					
Dégustation - assaisonnement goût - texture - température	7 pts				/11	/11
	3 pts					
	1 pt				/15	/15
					Total C.	/30

RETOUR  **NOTE /5** TOTAL C = $\frac{\dots}{6} =$ **/5**
(ne pas arrondir)

Membre du jury

Nom	Signature