

CAP CUISINE PRATIQUE
Grille de notation sujet n° 8
(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 Poulet sauté Chasseur, pommes noisettes. 2 Tarte aux pommes. | SUJET N° 8 | 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 ^{eme} plat | Sous total | NOTE B |
|--|--------------|----------|-----------------------|------------|-------------|
| Préparations préliminaires Peser et mesurer. Tamiser et fleurir / beurrer des moules Habiller une volaille. Découper à cru une volaille. Lever à la cuillère racine. | | | | /20 | /20 |
| Techniques de réalisation simples Utiliser des produits semi-élaborés. Réaliser une pâte Brisée. | | | | /20 | /20 |
| Techniques de réalisations complexes Réaliser un fond brun de volaille. Réaliser un dérivé de sauce brune. Foncer un cercle. Utiliser un nappage. | | | | /20 | /20 |
| Techniques de cuissons Blanchir des légumes. Sauter des pommes de terre. Sauter avec déglçage (volaille) | | | | /20 | /20 |
| Assemblages et finitions Finition des plats. 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 =** $\frac{120}{10} =$ **/15**

Signature du jury :

(ne pas arrondir la note)

| | |
|---|--|
| Examen : CAP cuisine - Session 2005 | Grille évaluation individuelle – Sujet n°8 |
| 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 Poulet sauté Chasseur, pommes noisettes. 2 Tarte aux pommes. | SUJET N° : 8 | <u>DATE :</u> |
|---|---------------------|---------------|

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 | 1 pt 3 pts | | | | /4 | /4 |
| Dégustation | 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 | Page 2 sur 2 |

Coefficient : 11 + 1 (VSP)