

**CAP CUISINE PRATIQUE**  
**Grille de notation sujet n° 9**  
(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 Pavé de saumon / Beurre d'olive. 2 Choux pralinés.	<b>SUJET N° 9</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>eme</sup> plat	Sous total	NOTE B
<b>Préparations préliminaires</b> Eplucher laver des légumes Réaliser une marinade instantanée				/20	/20
<b>Techniques de réalisation simples</b> Détailler des pavés Réaliser une crème pâtissière				/20	/20
<b>Techniques de réalisations complexes</b> Tourner des pommes de terre Réaliser un beurre composé Réaliser une pâte à choux Monter une crème mousseline				/20	/20
<b>Techniques de cuissons</b> Sauter des poissons Cuire des PDT à l'Anglaise Cuire des choux				/20	/20
<b>Assemblages et finitions</b> Couper garnir des choux Glacer des choux				/20	/20
<b>Dressage – envoi</b> Dresser sur assiette Dresser sur plat				/20	/20
<b>Total B</b>					<b>/120</b>

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

Signature du jury :

(ne pas arrondir la note)

## C.A.P CUISINE

CANDIDAT N° :

SESSION 2005

### PRATIQUE CUISINE

#### GRILLE D'ÉVALUATION DE DEGUSTATION

<b>PLATS</b> 1 Pavé de saumon / Beurre d'olive. 2 Choux pralinés.	<b>SUJET N° : 9</b>	<u>DATE :</u>
---	---------------------	---------------

#### ECHELLE D'ÉVALUATION 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				/4	/4
Dégustation - assaisonnement goût - texture - température	7 pts 3 pts 1 pt				/11	/11
					/15	/15
RETOUR NOTE /5 <span style="font-size: 2em;">➔</span> TOTAL C = $\frac{\dots}{6} =$					<b>/5</b>	<b>Total C. /30</b>

(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	Page 2 sur 2

*Coefficient : 11 + 1 (VSP)*