



**C.A.P - CUISINE**  
**FICHE RECAPITULATIVE COLLECTIVE**  
**SESSION 2005**

**Epreuve : EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE**

**REPORT DES NOTES DE PRODUCTION ET DEGUSTATION**

<b>CANDIDAT N° :</b>	<b>NOTE (A+B) PRODUCTION /15</b>	<b>NOTE (C) DEGUSTATION /5</b>	<b>TOTAL /20</b>	<b>TOTAL /20 (arrondi au demi point supérieur)</b>
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				

Examen : CAP cuisine - Session 2005	Grille récapitulative - EP2
EP2/U2 PRODUCTION ET DISTRIBUTION CULINAIRE	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficient : 11 + 1 (VSP)
Annexe 3	

CAP Cuisine /EP2 - Pratique professionnelle Grille 1 (Jury A)

SESSION 2005

Annexe 2

Exigences attendues en méthode de travail

<b>Méthode de travail</b>	
MARCHE EN AVANT ET ORGANISATION CHRONOLOGIQUE	Respect de la marche en avant ( regroupement des épluchages en début de séance...), enchaînement logique des phases essentielles, coordination rationnelle des différentes recettes, mise en œuvre au moment opportun...
TENUE DU POSTE DE TRAVAIL	Mise en place du poste correspondant aux travaux en cours, disposition logique des denrées, matériels et outils sur le poste de travail et le poste de cuisson.
HYGIENE ET SECURITE	Hygiène corporelle et vestimentaire, respect de la législation en vigueur sur les PCA, propreté permanente des postes de travail et de cuisson, respect des règles de sécurité lors de l'utilisation des outils manuels et appareils, stockage approprié et prévention.
UTILISATION RATIONNELLE DES PRODUITS ET DES MATERIELS	Réglage des allures de chauffe, utilisation judicieuse des plaques vives et de mijotage, arrêt et mise en marche opportuns, consommation d'eau chaude et d'eau froide...

<b>Réalisations</b>	
PREPARATIONS PRELIMINAIRES	Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base : épluchage légumes, confection bouquet garni, clarification œufs...
REALISATIONS SIMPLES	Précision et sécurité des gestes, rapidité d'exécution, bon rendement (parure...), conformité à la technique demandée, respect des appellations.
REALISATIONS COMPLEXES	Maîtrise des émulsions, bon choix des éléments de liaison et mise en œuvre conforme, conduite des fonds et sauces, respect des proportions et appellations, maîtrise des techniques.
CUISSONS Choix du matériel Respect des techniques	Matériels conformes à la technique de mise en œuvre, mise en cuisson (suer, rissoler, frire...), suivi des cuissons, conformité aux normes professionnelles
ASSEMBLAGES ET FINITIONS	Lustrer, napper, glacer selon la technique demandée, jus de rôti à part, à point de cuisson...
DRESSAGE - ENVOI	Compréhension des annonces, réponses immédiates, utilisation du vocabulaire professionnel, respect des heures d'envoi, choix des contenants, utilisation de serviettes, papier, papillotes...

**Remarque** : dans cette évaluation, on ne tiendra pas compte de l'aspect esthétique qui sera pris en compte lors de l'épreuve d'appréciation.