

CAP CUISINE
EP2 PRODUCTIONS CULINAIRES

Candidat n° :	Date :
Noms – Fonctions – Emargements des évaluateurs :	

COMPETENCES		TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
C1 - ORGANISER			TB	B	I	TI
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
C2 - REALISER			TB	B	I	TI
Maîtriser les techniques A, B, C	Préparation culinaires					
	Appareils, fond, sauces					
	Cuissons					
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte					
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie, matériels)						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)						
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité						
C3 - CONTROLER, EVALUER			TB	B	I	TI
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel.						

TB : Maîtrise totale	→	3
B : Maîtrise satisfaisante	→	2
I : Maîtrise insuffisante	→	1
TI : Aucune maîtrise	→	0

TO TAL

TOTAL sur 30 pts

Report		
Total sur 20 pts : (ne pas arrondir)	/20	<u>Note coefficientée :</u> / 200

FICHE DE SUIVI DES CANDIDATS

Annexe 1

N° des candidats	CI-ORGANISER	C2 - REALISER										C3 - CONTROLER ET EVALUER								
		Préparations préliminaires		Appareils, fonds et sauces		Cuissons		Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte		Utilisation rationnelle des moyens (denrées, énergie, matériels)		Dressage, présentation et envoi des plats		Respect des règles d'hygiène et de sécurité		Participation aux vérifications des préparations et rectifications si nécessaires	Opérations de fins de services (denrées) et contrôle du rangement du poste de travail, du matériel.			
		1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat	1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat	1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat	1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat	1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat	1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat							

Exigences attendues en méthode de travail

Organisation	
ORGANISATION ET PLANIFICATION DU TRAVAIL	Organiser son poste de travail en tenant compte des impératifs de production, Enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson 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...
Réalisations	
PREPARATIONS PRELIMINAIRES	Réaliser en conformité aux consignes et instructions et aux règles de rentabilité Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base : épluchage légumes, confection bouquet garni, clarification œufs...
APPAREILS, FONDS, SAUCES DE BASE	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 ET REMISE EN TEMPERATURE	Matériels conformes à la technique de mise en œuvre, mise en cuisson (suer, rissoler, frire...), suivi des cuissons, conformité aux normes professionnelles
PATISSERIE DESSERTS HORS D'ŒUVRE CHAUDS OU FROIDS A BASE DE PATE	Réaliser une production en pâtisserie conforme aux exigences techniques et aux instructions reçues,
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS (PRODUIT ET MATERIEL)	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...
DRESSAGE PRESENTATION ET ENVOI DES PLATS EN RESPECTANT LES EXIGENCES	Prestations conformes à la demande et aux normes professionnelles Compréhension des annonces, réponses immédiates, utilisation du vocabulaire professionnel, respect des heures d'envoi, choix des contenants, utilisation de serviettes, papier, papillotes...
RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE 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.
Contrôle - évaluation	
PARTICIPATION AUX VERIFICATIONS DES PREPARATIONS ET RECTIFICATIONS SI NECESSAIRE	Préparations conformes aux standards professionnels (quantité - température) Rectifications éventuelles apportées.
ASSURER LES OPERATIONS DE FINS DE SERVICE ET CONTRÔLE DU RANGEMENT DU POSTE DE TRAVAIL, DU MATERIEL	Trie des denrées selon leur nature (réglementation en vigueur et consignes données) Rangement du matériel et des locaux

Remarque : dans cette évaluation, on ne tiendra pas compte de l'aspect esthétique qui sera pris en compte lors de l'épreuve d'appréciation de EP3/U3