

CAP CUISINE
EP3 Commercialisation et distribution de la production culinaire

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

Appréciation de la production et dégustation

CRITERES	EVALUATION											
	Production 1				Production 2				Production 3			
Nombre de production 2	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
Présentation (netteté, disposition, volume)												
Température (selon recette : chaud, froid)												
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
Goût (conforme, agréable) Assaisonnement (équilibre)												

TOTAL / 36 pts si 3 plats

TOTAL / 24pts si 2 plats

	/ 24 points

Distribution et commercialisation de la production culinaire

COMPETENCES	TB	B	I	TI
Analyser et évaluer la production				
Présenter sa production en termes commerciaux				
Communiquer dans différentes situations professionnelles				
Adopter une attitude favorable à la communication				

TOTAL sur 12 pts

	/ 18 points

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

CAP CUISINE
EP3 Commercialisation et distribution de la production culinaire
Connaissance de l'entreprise
EP3 GRILLE RECAPITULATIVE

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

Connaissance de l'entreprise

TB : Maîtrise totale B : Maîtrise satisfaisante I : Maîtrise insuffisante TI : Aucune maîtrise		3	2	1	0
1. Analyse de la situation	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Identification du ou des thèmes développés	Dégager l'idée force du document				
Exposé des connaissances relatives à l'environnement concerné	Restituer des connaissances				
Recherche spécifique et judicieuse d'informations dans la documentation présentée	Exploiter une documentation dans une situation donnée				
Pertinence des réponses	Répondre avec pertinence aux questions posées				
2. Prestation orale	Apprécier les capacités de l'apprenant à	TB	B	I	TI
Utilisation d'un vocabulaire approprié	Employer un vocabulaire économique et/ou juridique précis				
Syntaxe et style (formation claire et adaptée des réponses)	S'exprimer correctement				

TOTAL / 18 points

/18 points

RECAPITULATIF

Appréciation de la production et dégustation	/ 24 points
Distribution et commercialisation de la production culinaire "Appréciation de la production et dégustation"	/18 points
Distribution et commercialisation de la production culinaire "Connaissance de l'entreprise"	/18 points
Note finale EP3 (coefficient 3)	/60 points