

**EP1.2.2 Préparation culinaire  
FICHE D'EVALUATION**

<b>ACTIVITES</b>		<b>CANDIDAT</b>						
		Barème	1	2	3	4	5	6
Préparation et cuisson de la garniture	Choix du matériel et préparation de cuisson	/3						
Réalisation de la cuisson du poisson	Choix du matériel de cuisson Temps de cuisson	/4						
Réalisation de la sauce	Onctuosité Respect de la technique de réalisation	/4						
Dégustation	A point de la cuisson Assaisonnement Chaleur du produit	/2						
Présentation	Propreté du contenant Disposition du produit	/2						
Organisation et hygiène	Tenue Propreté du plan de travail Nettoyage	/5						
<b>TOTAL</b>		<b>/20</b>						

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>		Durée : 4 h 30 (total EP1)	<b>SPECIALITE : POISSONNIER</b>	
<b>EXAMEN : CAP</b>	<b>CONSIGNES /EVALUATION</b>	Coef. : 10 (total EP1)	<b>EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle</b>	
		<b>SESSION 2006</b>	Code Sujet : 6-0411	Page : B 1/1