

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION PONCTUELLE
	Date :

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION
----------	--------------	------------

1ère partie : APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION

1.1/ COMPLÉTER DEUX FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION TB B I TI

Identification des produits		3	2	1	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)		3	2	1	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté		3	2	1	0
Choix du matériel de préparation et de dressage		3	2	1	0

Nombre de points obtenus à la partie 1.1/ / 12 PTS

Note définitive de la partie 1.1. **NOTE / 06 PTS**

1.2/ RÉDIGER UNE FICHE D'ORGANISATION DES TÂCHES TB B I TI

Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps		6	4	2	0
Respect des durées de cuisson		3	2	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)		3	2	1	0

Nombre de points obtenus à la partie 1.2/ / 12 PTS

Note définitive de la partie 1.2. **NOTE / 04 PTS**

Note obtenue pour la 1^{ère} partie
APPROVISIONNEMENT ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION **NOTE (1)..... / 10 PTS**

2ème partie TECHNOLOGIE CULINAIRE ET SCIENCES APPLIQUÉES

2.1/ Technologie culinaire **NOTE / 5 PTS**

2.2/ Sciences appliquées **NOTE / 5 PTS**

Note obtenue pour la 2^{ème} partie
 (Technologie culinaire et sciences appliquées) **NOTE (2)..... / 10 PTS**

NOTE OBTENUE À L'ÉPREUVE EP1 **NOTE / 20 PTS**
 (Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1)
 + Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2))

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	<i>NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission</i>		
TB Maîtrise totale	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professionnel
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			