

ACADÉMIE :  
 ÉTABLISSEMENT :  
 NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

**C.A.P. CUISINE**  
**ÉPREUVE EP3 - ÉVALUATION PONCTUELLE**

Date :

**EP3.1 – Appréciation de la production et dégustation**

CRITÈRES	ÉVALUATION											
<b>Nombre de productions</b>	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
<b>Présentation</b> (netteté, disposition, volume)												
<b>Température</b> (selon recette : chaud, froid)												
<b>Cuisson</b> (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
<b>Goût</b> (conforme, agréable) <b>Assaisonnement</b> (équilibre)												
<b>TOTAL/36 points si 3 plats</b>	<b>TOTAL/24 points si 2 plats</b>								<b>/8 pts</b>			

**EP3.2 – Distribution et commercialisation de la production culinaire**

COMPÉTENCES	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				
<b>TOTAL sur 12 points</b>				<b>/6 pts</b>

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission			
TB Maîtrise totale				
B Maîtrise satisfaisante				
I Maîtrise insuffisante				
TI Aucune maîtrise				

ACADÉMIE :  
 ÉTABLISSEMENT :  
 NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

**C.A.P. CUISINE**  
**ÉPREUVE EP3 - ÉVALUATION PONCTUELLE**

Date :

**EP3. 3 Connaissance de l'entreprise**

<b>1. Analyse de la situation</b>	<b>Apprécier les capacités de l'apprenant à</b>	TB	B	I	TI
Identification du ou des thèmes développés	Dégager l'idée forte 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				

<b>2. Prestation orale</b>	<b>Apprécier les capacités de l'apprenant à</b>	TB	B	I	TI
Utilisation d'un vocabulaire approprié	Employer un vocabulaire économique et/ou juridique précis				
Syntaxe et style (formulation claire et adaptée des réponses)	S'exprimer correctement				

**TOTAL sur 18 points**

**/6 pts**

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM - PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

## Récapitulatif EP3

EP3.1 – Appréciation de la production et dégustation (report)	/8 pts
EP3.2 – Distribution et commercialisation de la production culinaire (report)	/6 pts
EP3.3 Connaissance de l'entreprise (report)	/6 pts
<b>NOTE EP3</b>	<b>/20 pts</b>

	<b>SESSION 2008</b>	<b>GRILLE ÉVALUATION</b>	
<b>C.A.P CUISINE</b>			
Epreuve EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	Durée : 30 mn	Coef : 3	page 3/3