



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

GRILLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP1	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Page : 1/1

CANDIDAT N°: SUJET N°

Date	Centre d'examen

Compétences évaluées	Observations	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique		/1
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation		/2
C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation		/1
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire		/3
C34 Conduire des techniques culinaires		/4 (dont 1 point intégré pour les qualités organoleptiques)
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide C31 Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels		/2
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires		/2
C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement		/1
	Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP1 :	/ 16 points
	Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP1 :	/ 4 points
	TOTAL EPREUVE EP1 :	/ 20 points

Attention : les compétences à évaluer **obligatoirement** sont en caractères gras

Examineurs :

Nom

Signature

GRILLE D'EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES EP1	SESSION 2009	
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 4 H maximum	Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Page : 1/1	

Date	Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°		
Questions posées	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
S1 Microbiologie appliquée	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
	Total S1 /1			Total S1 /1			Total S1 /1		
Questions posées	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
S2 Sciences de l'alimentation	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
	Total S2 /1			Total S2 /1			Total S2 /1		
Questions posées	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
	Total S3 /2			Total S3 /2			Total S3 /2		
	Total SAVOIRS ASSOCIES EP1 /4			Total SAVOIRS ASSOCIES EP1 /4			Total SAVOIRS ASSOCIES EP1 /4		

NOM, Prénom et signature des membres du jury :