



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

BARÈME

1 ^{ère} partie : Approvisionnement et organisation de la production culinaire			
	1. Fiches techniques de fabrication	/	24
	2. Fiche d'organisation des tâches	/	16
TOTAL 1^{ère} partie			/ 40
2 ^{ème} partie : Technologie, Sciences appliquées, Connaissance de l'entreprise			
TECHNOLOGIE CULINAIRE	Question 2	/	4
	Question 4	/	4
	Question 5.1	/	4
	Question 5.2	/	4
	NOTE PARTIE TECHNOLOGIE CULINAIRE		
SCIENCES APPLIQUÉES	Question 3.1	/	1
	Question 3.2	/	1
	Question 3.3	/	1
	Question 3.4	/	1
	Question 6.1	/	3,5
	Question 6.2	/	0,5
	Question 6.3	/	1
	Question 8.1	/	1
	Question 8.2	/	1
	Question 8.3	/	2
	Question 8.4	/	1
	Question 9.1	/	1
	Question 9.2	/	1
	NOTE PARTIE SCIENCES APPLIQUÉES		
CONNAISSANCE ENTREPRISE	Question 1.1	/	0,5
	Question 1.2	/	0,5
	Question 1.3	/	1
	Question 1.4	/	1
	Question 1.5	/	1
	Question 7.1	/	0,5
	Question 7.2	/	1
	Question 7.3	/	1
	Question 7.4	/	1
	Question 7.5	/	0,5
	NOTE PARTIE CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE		
TOTAL 2^{ème} partie			/ 40
TOTAL GENERAL (1^{ère} + 2^{ème} partie)			/80
NOTE EP1 (Arrondir au demi-point supérieur)			/ 20
SUJET NATIONAL		Session 2010	BARÈME
C.A.P CUISINE			
Épreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire		Durée : 2H30	Coef : 4
			1/1

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	6	4	2	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	6	4	2	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	6	4	2	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	6	4	2	0

Nombre de points obtenus à la partie 1.1 / 24 Pts

1.2/ Rédiger une fiche d'organisation des tâches	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	8	6	3	0
Respect des durées de cuisson	4	3	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	4	3	1	0

Nombre de points obtenus à la partie 1.2 / 16 Pts

Note obtenue pour la 1^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production **NOTE (1)..... / 40 Pts**

2ème partie - Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement

2.1/ Technologie culinaire	NOTE / 16 Pts
2.2/ Sciences appliquées	NOTE / 16 Pts
2.3/ Connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE / 8 Pts

Note obtenue pour la 2^{ème} partie Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement **NOTE (2)..... / 40 Pts**

Note obtenue à l'épreuve EP1 **NOTE / 80 Pts**
Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1)
+ Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2))

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