



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

<b>Académie :</b>	<b>C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2</b>
<b>Établissement :</b>	
<b>Nom et Prénom du CANDIDAT :</b>	<b>Session :</b>
	<b>Date :</b>

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
<b>C1 - ORGANISER</b>						
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
<b>C2 - RÉALISER</b>						
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	- - -				
	Appareils, fonds, sauces	- - -				
	Cuissons	- - -				
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- - -				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)						
Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail						
<b>C3 - CONTRÔLER - ÉVALUER</b>						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

\*À compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel

<b>Total /30 points</b>	<b>Total/180 points</b>	<b>Observations</b>

Critères	Évaluation											
	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 /24 pts (2 productions)</b> <b>Total /36 pts (3 productions)</b>	<b>Total/60 points</b>	<b>Observations</b>

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