



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

**CAP POISSONNIER - GRILLE D'EVALUATION EP2 - PARTIE TRAITEUR**

Préparation culinaire	Critères d'exigences	TS	T	I	TI	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
Préparations préliminaires	• Respect de la fiche technique, du temps imparti	5	4/3	2	1/0						
	• Utilisation rationnelle du matériel	5	4/3	2	1/0						
Réalisation des appareils, farces, sauces, garnitures	• Choix des modes de cuisson adaptés au produit	5	4/3	2	1/0						
Réalisation des cuissons	• Respect des temps de cuisson	5	4/3	2	1/0						
Hygiène et prévention en milieu professionnel	• Hygiène personnelle • Maintenance des lieux • Prévention des risques professionnels	5	4/3	2	1/0						
Organisation du travail	• Organisation du poste • Enchaînement des techniques	5	4/3	2	1/0						
Présentation du plat	• Présentation commerciale	5	4/3	2	1/0						
Dégustation du plat	• Respect de l'assaisonnement	5	4/3	2	1/0						
<b>TOTAL / 40</b>											
<b>TOTAL / 20</b>											

**EXIGENCES : Respecter les techniques professionnelles / Présenter des produits commercialisables / Pénaliser les pertes excessives**  
**TS = Très satisfaisant / S = Satisfaisant / I = Insuffisant / TI Très insuffisant**