



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

GRILLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP1	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H 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		/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