



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

BARÈME LA BONNE IDÉE

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 3.1	/ 0.5
Question 3.2	/ 3
Question 4.1	/ 1
Question 4.2	/ 1
Question 4.3	/ 1
Question 4.4	/ 1
Question 4.5	/ 2
Question 4.6	/ 1
Question 4.7	/ 2.5
Question 5.1	/ 1
Question 5.2	/ 1
Question 5.3	/ 0.5
Question 5.8	/ 0.5
Note partie technologie culinaire	/16
Sciences Appliquées	
Question 2.1	/ 1.5
Question 2.2	/ 1
Question 2.3	/ 2
Question 2.4	/ 1.5
Question 5.4	/ 0.5
Question 5.5	/ 1
Question 5.6	/ 2.5
Question 5.7	/ 2
Question 5.9	/ 2
Question 5.10	/ 1
Question 5.11	/ 1
Note partie sciences appliquées	/16
Connaissance de l'entreprise	
Question 1.1	/ 0.5
Question 1.2	/ 0.25
Question 1.3	/ 0.25
Question 1.4	/ 1.5
Question 6.1	/ 1
Question 6.2	/ 1
Question 6.3	/ 1
Question 6.4	/ 0.5
Question 7.1	/ 0.5
Question 7.2	/ 1.5
Note partie connaissance de l'entreprise	/8
TOTAL 2^{ème} PARTIE	/40
TOTAL GENERAL (1^{ère} + 2^{ème} partie)	/80
NOTE EP1 (arrondir au demi-point supérieur)	/20

CORRIGÉ NATIONAL	Session 2011	BARÈME
CAP CUISINE		
Épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation de la production culinaire	Durée : 2H30	Coef : 4 page 1/1