



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	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la fiche technique, du temps imparti 	5	4/3	2	1/0							
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation rationnelle du matériel 	5	4/3	2	1/0							
	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des modes de cuisson adaptés au produit 	5	4/3	2	1/0							
Réalisation des cuissons	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des temps de cuisson 	5	4/3	2	1/0							
Hygiène et prévention en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Hygiène personnelle 	5	4/3	2	1/0							
	<ul style="list-style-type: none"> • Maintenance des lieux 											
	<ul style="list-style-type: none"> • Prévention des risques professionnels 											
Organisation du travail	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation du poste 	5	4/3	2	1/0							
	<ul style="list-style-type: none"> • Enchaînement des techniques 											
Présentation du plat	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation commerciale 	5	4/3	2	1/0							
Dégustation du plat	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de l'assaisonnement 	5	4/3	2	1/0							
TOTAL / 40												
TOTAL / 20												

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