



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

GRILLE D'EVALUATION DE L'EPREUVE PRATIQUE EP1

SESSION 2012

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

DATE :		CANDIDATS N°		Remarques		Note		Remarques		Note	
Compétences évaluées		Indicateurs d'évaluation		Remarques		Note		Remarques		Note	
C11 Rechercher l'information technique		Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail.				/1				/1	
C12 Décoder l'information technique		Exploitation pertinente de l'information technique				/1				/1	
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données		Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail. Maintien en ordre du poste de travail pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation				/2				/2	
C22 S'adapter à une nouvelle organisation		Réponse adaptée à la nouvelle situation				/2				/2	
C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation		Vérification de la conformité des produits Vérification de la propreté et de l'état de fonctionnement du matériel				/1				/1	
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire		Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés				/3				/3	
C34 Conduire des techniques culinaires		Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés Rapidité et dextérité d'exécution Respect des qualités organoleptiques (présentation, dégustation)				/4				/4	
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement		Choix du conditionnement adapté (taille) Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect des protocoles (conditionnement et refroidissement rapide) Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement Rapidité d'exécution Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité				/2				/2	
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires		Respect des consignes et de la réglementation Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement du document d'enregistrement de la qualité				/2				/2	
C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement		Transmettre des informations				/1				/1	
Examinateurs						/1				/1	
Nom		Signature				/16				/16	
		TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP1 :				/16				/16	

GRILLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP1	SESSION 2012
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

GRILLE D'EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES EP1

SESSION 2012

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

Date	Candidat n°			Candidat n°			Candidat n°		
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
S1 Microbiologie appliquée	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
	Total S1 /1,5			Total S1 /1,5			Total S1 /1,5		
	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
S2 Sciences de l'alimentation	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
	Total S1 /1,5			Total S1 /1,5			Total S1 /1,5		
	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
Questions posées	Total S2 /1			Total S2 /1			Total S2 /1		
	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
	Total S2 /1			Total S2 /1			Total S2 /1		
	REMARQUES			REMARQUES			REMARQUES		
Total S3 /1,5			Total S3 /1,5			Total S3 /1,5			
Total SAVOIRS ASSOCIES EP1 /4			Total SAVOIRS ASSOCIES EP1 /4			Total SAVOIRS ASSOCIES EP1 /4			

NOM, Prénom et signature des membres du jury :