



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 PRACTIQUE 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°

**Compétences évaluées**

**Indicateurs d'évaluation**

Remarques

Note

Remarques

Note

Remarques

Note

C11 Rechercher l'information technique  
C12 Décoder l'information technique

Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail.  
Exploitation pertinente de l'information technique

/1

/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

/2

C22 S'adapter à une nouvelle organisation

Réponse adaptée à la nouvelle situation

/1

/1

/1

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

/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

/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

/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

/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

/2

C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement

Transmettre des informations

/1

/1

/1

Examinateurs  
Nom Signature

**TOTAL EPREUVE PRACTIQUE EP1 :**

/16

/16

/16

<b>GRILLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP1</b>	<b>SESSION 2012</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	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
<b>Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP1 :</b>		<b>/ 16 points</b>
<b>Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP1 :</b>		<b>/ 4 points</b>
<b>TOTAL EPREUVE EP1 :</b>		<b>/ 20 points</b>

**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																				
	Total S1			Total S1			Total S1														
	/1,5			/1,5			/1,5														
S2 Sciences de l'alimentation	REMARQUES																				
	Total S1			Total S1			Total S1														
	/1,5			/1,5			/1,5														
S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES																				
	Total S2			Total S2			Total S2														
	/1			/1			/1														
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%; text-align: center;">Total S3</td> <td style="width:33%; text-align: center;">Total S3</td> <td style="width:33%; text-align: center;">Total S3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">/1,5</td> <td style="text-align: center;">/1,5</td> <td style="text-align: center;">/1,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Total SAVOIRS ASSOCIES EP1</td> <td style="text-align: center;">Total SAVOIRS ASSOCIES EP1</td> <td style="text-align: center;">Total SAVOIRS ASSOCIES EP1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">/4</td> <td style="text-align: center;">/4</td> <td style="text-align: center;">/4</td> </tr> </table>										Total S3	Total S3	Total S3	/1,5	/1,5	/1,5	Total SAVOIRS ASSOCIES EP1	Total SAVOIRS ASSOCIES EP1	Total SAVOIRS ASSOCIES EP1	/4	/4	/4
Total S3	Total S3	Total S3																			
/1,5	/1,5	/1,5																			
Total SAVOIRS ASSOCIES EP1	Total SAVOIRS ASSOCIES EP1	Total SAVOIRS ASSOCIES EP1																			
/4	/4	/4																			

NOM, Prénom et signature des membres du jury :