



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.

Académie :	<b>C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2</b> Épreuve ponctuelle
Établissement :	
Nom et Prénom du CANDIDAT :	Session : Date :

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
<b>C1 - ORGANISER</b>						
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
<b>C2 - RÉALISER</b>						
Maîtriser les techniques gestuelles						
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	-				
	Appareils, fonds, sauces	-				
	Cuissons	-				
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	-				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)						
Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail						
<b>C3 - CONTRÔLER - ÉVALUER</b>						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

\*A compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel

<b>Total /30 points</b>	<b>Total/180 points</b>	<b>Observations</b>

Critères	Évaluation											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
<b>Présentation</b> (netteté, disposition, volume)												
<b>Température</b> (selon recette : chaud, froid)												
<b>Cuisson</b> (conforme, tendre, moelleux, croustillant)												
<b>Goût</b> (conforme, agréable) <b>Assaisonnement</b> (équilibre)												

<b>Total /24 pts (2 productions)</b>	<b>Total/60 points</b>	<b>Observations</b>
<b>Total /36 pts (3 productions)</b>		

<b>ÉCHELLE D'ÉVALUATION</b>	<b>NOM - PRÉNOM - Émargement des membres de la commission</b>	
TB Maîtrise totale		
B Maîtrise satisfaisante		
I Maîtrise Insuffisante		
TI Aucune maîtrise		

Session 2011	<b>CAP CUISINE</b>	Grille évaluation	
Épreuve EP2 -Productions culinaires	Durée : 4h30 mn	Coef : 12 (hors VSP)	Page 1/1