



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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.

<b>ACADÉMIE :</b> <b>ÉTABLISSEMENT :</b>  <b>NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :</b>	<b>C.A.P. CUISINE</b> <b>ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION PONCTUELLE</b>
	<b>Date :</b>

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION
----------	--------------	------------

**1ère partie : Approvisionnement et organisation de la production**

1.1/ Compléter deux fiches techniques de fabrication	TB	B	I	TI
Identification des produits	6	4	2	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	6	4	2	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	6	4	2	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	6	4	2	0

**Nombre de points obtenus à la partie 1.1** ..... / 24 Pts

1.2/ Rédiger une fiche d'organisation des tâches	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	8	6	3	0
Respect des durées de cuisson	4	3	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	4	3	1	0

**Nombre de points obtenus à la partie 1.2** ..... / 16 Pts

**Note obtenue pour la 1<sup>ère</sup> partie**  
**Approvisionnement et organisation de la production**      **NOTE (1)..... / 40 Pts**

**2ème partie - Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement**

<b>2.1/ Technologie culinaire</b>	<b>NOTE ..... / 16 Pts</b>
<b>2.2/ Sciences appliquées</b>	<b>NOTE ..... / 16 Pts</b>
<b>2.3/ Connaissance de l'entreprise et de son environnement</b>	<b>NOTE ..... / 8 Pts</b>

**Note obtenue pour la 2<sup>ème</sup> partie**  
**Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement**      **NOTE (2)..... / 40 Pts**

**Note obtenue à l'épreuve EP1**  
**Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1)**  
**+ Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2))**      **NOTE ..... / 80 Pts**

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission			
	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professeur de gestion	Professionnel
<b>TB</b> <b>Maîtrise totale</b>				
<b>B</b> <b>Maîtrise satisfaisante</b>				
<b>I</b> <b>Maîtrise insuffisante</b>				
<b>TI</b> <b>Aucune maîtrise</b>				