



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIÉS EP1		SESSION 2014	
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°				
	N°	N°	N°	N°	N°	N°		
S1 Microbiologie appliquée	REMARQUES			REMARQUES				
	Total S1 /1,5			Total S1 /1,5				
S2 Sciences de l'alimentation	REMARQUES			REMARQUES				
	Total S2 /1			Total S2 /1				
S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES			REMARQUES				
	Total S3 /1,5			Total S3 /1,5				
Total SAVOIRS ASSOCIÉS EP1 /4			Total SAVOIRS ASSOCIÉS EP1 /4			Total SAVOIRS ASSOCIÉS EP1 /4		

NOM, Prénom et signature des membres du jury :

GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE EP1

SESSION 2014

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 C22 S'adapter à une nouvelle organisation	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
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) Renseignantement 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 Renseignantement 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		/16		/16		/16
<p align="center">TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP1 :</p>							

! les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractère gras !

CANDIDAT N° :

SUJET N°

Date	Centre d'examen
------	-----------------

☞ les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractère gras !

Compétences évaluées	Observations	Note
C11 Rechercher l'information technique		/1
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		/2
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	(dont 1 point pour les qualités organoleptiques)	/4
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
TOTAL EPREUVE EP1 :		/ 20 points
Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP1 :		/ 16 points
Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP1 :		/ 4 points

Examinateurs :

Noms

Signatures