



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

**Ce document a été numérisé 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'EVALUATION DE L'EPREUVE PRATIQUE EP1

SESSION 2015

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
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à la réalisation de la tâche. 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 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
C31 Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	Respect des lieux de stockage de denrées en cours et en fin de préparation Produits conforme Matériels propres, en état de fonctionnement		/1		/1
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	Respect des protocoles Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés		/3		/3
C34 Conduire des techniques culinaires	Respect des protocoles Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés Qualité d'exécution Rapidité et dextérité d'exécution Conformité et qualités organoleptiques du résultat		/3 /1		/3 /1
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	Choix du conditionnement adapté (taille) Rapidité d'exécution Respect des règles d'hygiène Respect des règles de sécurité Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect des contraintes réglementaires (température, durée...) Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement		/2		/2
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires	Mesures et/ou contrôle (ex : relevé de température, échantillon témoin...) respectant la réglementation Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement correct des documents d'enregistrement de la qualité		/2		/2
C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement	Transmettre des informations		/1		/1
Examinateurs Nom	Signature		/16		/16
TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP1 :			/16		/16

☞ ! les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractère gras !

FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP1	SESSION 2015
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

👉 ! les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractère gras !

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
C31 Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels 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 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

Examineurs :

Noms

Signatures