

BAREME DE NOTATION

Durée : 4 heures max.
 Coefficient : 6

Sujet n°

COMPETENCES EVALUEES	BAREME	NOTATION
C11 – Rechercher l'information Sélectionner les différents documents nécessaires au travail demandé Sélectionner les informations utiles au travail demandé	/5	/5
C12 – Décoder l'information technique Lire les documents d'organisation Lire les documents techniques	/5	/5
C21 – Organiser son travail Ordonnancer son travail Gérer son poste de travail	/10	/10
C22 – S'adapter à une nouvelle organisation (s'adapter à une situation non prévue)	Bonus 5	Bonus :
C32 – Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation Vérifier la conformité des produits et leur état Vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des matériels	/10	/10
C33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire Préparer des légumes et des fruits frais en vue de leur utilisation Trancher, couper charcuterie, viandes, fromages, pain ... Déconditionner des denrées conservées	/25	/25
C34 – Conduire des techniques culinaires Réaliser les techniques de cuisson Réaliser la préparation d'un appareil ou d'une sauce à partir de produits semi-élaborés Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi Conduire des opérations connexes : nappages, sirop, caramel Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi		
C35 – Contribuer des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide Préparer et dresser des portions individuelles ou des multi portions Fermer des conditionnements alimentaires : operculage, thermoscellage, en atmosphère normale ou modifiée Etiqueter les produits conditionnés Conduire un refroidissement rapide Entreposer des repas ou des préparations suite à un refroidissement rapide	/30	/30
C39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes opérations Prélever un échantillon de la production comme plat témoin Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail Vérifier la qualité de sa prestation par rapport au travail demandé (Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité) Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité Être acteur de la prévention des risques professionnels	/30	/30
C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement Etablir des relations professionnelles Transmettre des informations	/5	/5
TOTAL COMPETENCES :	/160	/160
SAVOIRS ASSOCIES :		
Microbiologie appliquée	/10	/10
Sciences de l'alimentation	/10	/10
Connaissance des milieux professionnels		
- connaissance de l'entreprise	/10	/10
- ou rationalisation de la production et des services	/10	/10
- prévention et sécurité	/10	/10
TOTAL SAVOIRS ASSOCIES	/40	/40
TOTAL GENERAL	/200	/200
TOTAL SUR 20 EN POINTS ENTIERS	/20	/20

Observations du jury :

CONSIGNES GENERALES AU JURY

La durée de l'épreuve est de 4 heures maximum :

- le temps de mise en tenue n'est pas compris dans les 4 heures
- un temps de réflexion (écrite) de 15 min compris dans la durée de l'épreuve sera donné au candidat en vue de l'oral avec le jury.
- le temps d'échanges avec le candidat n'excédera pas 15 minutes (compris dans la durée de l'épreuve et dans le respect de l'organisation de travail du candidat).
Il portera sur : - les savoirs associés d'une part
 - C39 d'autre part.

Organiser la remise en état des équipements et des locaux en parallèle avec l'épreuve EP3.

(organisation interne à l'établissement sous la responsabilité du chef de centre).

Les protocoles d'utilisation des appareils et d'entretien doivent être à la disposition des candidats.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DUREE : 04h00	SESSION 2003
EP1 : PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATION CHAUDES		Coeff. : 6	Page 1 / 1