

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

CONSIGNES AU CENTRE D'EXAMEN et AU JURY EPREUVES PONCTUELLES DEROULEMENT DES EPREUVES

Le candidat est évalué dans les 3 unités au cours de la même journée
Prévoir les durées suivantes :

- 3h30 pour EP1
- 2h maximum pour EP2 + ½ heure de pose pour le repas du candidat
- 2h30 maximum pour EP3

Ces durées sont indicatives, le candidat est placé en situation réelle d'activités avec des enchaînements logiques.

L'épreuve EP3 peut se dérouler dans la zone de préparations culinaires ou dans la zone de distribution.

Ainsi en fonction du contexte, les productions réalisées par le candidat pourront être soit :

- conditionnées dans le but d'être vendues ou /et emportées .
- servies à la restauration (self) de l'établissement
- consommées su place par des convives
- dressées sur plateaux
-

N° du CANDIDAT :

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES		Note Obtenue
SAVOIRS ASSOCIÉS (évalués par questionnement oral)			/ 5 points
S'ORGANISER	C 21	Organiser son travail → Dans l'espace → Dans le temps	/ 5 points
REALISER	C 31	Réceptionner, entreposer denrées et matériels.	/ 1point
	C 32	Sortir, contrôler les matériels et produits avant leur utilisation.	
	C 33	Préparer les denrées en vue d'une production culinaire.	/ 2 points
	C 34	Conduire les techniques culinaires.	/ 3 points
	C 35	Conditionner les produits alimentaires et/ou assurer les traitements de refroidissement rapide.	/ 2 points
	C 39	Contribuer à la qualité des productions culinaires (plat témoin, contrôle gustatif, contrôle visuel...).	/ 2 points
NOTE OBTENUE			/ 20

SIGNATURE DES MEMBRES DU JURY

Nom

Qualité

Signature

Académie de REIMS	Session 2004	GRILLE EVALUATION	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 h 30	Coef. : 6	page 1/1