

N° du CANDIDAT :

CRITERES	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		TB	B	I	TI
Qualité des documents (écriture, présentation)					
Respect du vocabulaire culinaire et des informations.					
Prévision des besoins en matières premières (grammages, proportions).					
Rédaction des techniques de base relative à une fiche technique.					
Rédaction de la fiche d'organisation du travail (cohérence et enchaînement des tâches dans le temps).					

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

/ 15

TOTAL

--	--	--	--

TOTAL	/ $\frac{15 \times 4}{3}$	NOTE	/ 20 en points entiers ou demi-points
-------	---------------------------	------	---------------------------------------

ECHELLE D'EVALUATION

- TB Supérieur aux exigences
- B Conforme aux exigences
- I Maîtrise insuffisante
- TI Aucune maîtrise

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2004	GRILLE EVALUATION	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 – Approvisionnement et organisation	Durée: 1 h 00	Coef. : 2	page 1/1