

N° du CANDIDAT :

EPREUVE DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES		* TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
CARRÉ DE PORC POÊLÉ POMMES BOULANGÈRES CHOUX A LA CRÈME KIRSCH			Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
<b>C2 - ORGANISER</b>						
Organiser son travail en respectant les consignes dans l'exécution des préparations.						
Planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson).						
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.						
<b>C3 - REALISER</b>						
Maîtriser les techniques A, B, C	Gestuelles	Habiller le carré				
	Préparations préliminaires	Tailler des légumes				
	Appareils, fonds, sauces	Fonds de poêlage				
	Cuissons	Pâte à choux				
	Pâtisserie	Crème pâtissière Glaçage des choux				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie, matériels)						
<b>C1 - APPRECIER</b>						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité).						

TOTAL

--	--	--	--

$$\text{TOTAL : } \frac{A / 30}{2} = \quad / 15$$

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2004	GRILLE EVALUATION SUJET N°1	
<b>C.A.P. CUISINE</b>			
Epreuve : EP2 – Production et Distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12	page 1/2

N° du CANDIDAT :

**EPREUVE DE DISTRIBUTION CULINAIRE  
APPRECIER LES PREPARATIONS**

CRITERES	EVALUATION							
	PLAT 1				PLAT 2			
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI
<b>Présentation</b> (netteté, disposition, volume)								
<b>Température</b> (selon recette : chaud, froid)								
<b>Cuisson</b> (conforme, tendre, moelleux, croustillant)								
<b>Goût</b> (conforme, agréable)								
<b>Assaisonnement</b> (équilibre)								
<b>TOTAL</b>								
	X							
	3	2	1	0	3	2	1	0
<b>TOTAL / 30</b> (pour 2 plats)								
<b>TOTAL : 30/6 (pour 2 plats)</b>	<b>TOTAL B NOTE / 5</b>							

TOTAL : A + B =      / 20

**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 : EP2 – Production et Distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12	page 2/2