

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
C2 - ORGANISER						
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.						
C3 - REALISER						
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)						
C1 - APPRECIER						
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	
C.A.P. CUISINE			
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
Présentation (netteté, disposition, volume)								
Température (selon recette : chaud, froid)								
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)								
Goût (conforme, agréable)								
Assaisonnement (équilibre)								
TOTAL								
	X							
	3	2	1	0	3	2	1	0
TOTAL / 30 (pour 2 plats)								
TOTAL : 30/6 (pour 2 plats)	TOTAL B NOTE / 5							

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