

N° du CANDIDAT :

EPREUVE DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES		* TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
FRICASSEE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE – RIZ PILAF			Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
TARTE AUX CERISES A L'ALSACIENNE						
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	Découper à cru une volaille				
	Préparations préliminaires	Maîtriser les tailles de base				
	Appareils, fonds, sauces	Réaliser un fond blanc et un velouté de volaille				
	Cuissons	Glacer à blanc des petits oignons				
	Pâtisserie	Réaliser et cuire une pâte brisée Confectionner un appareil à flan				
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° 2	
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