

N° du CANDIDAT :

EPREUVE DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES		* TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
GNOCCHI A LA ROMAINE – SAUCE TOMATE			Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
ESCALOPES DE SAUMON ARLESIENNE						
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	Lever des escalopes de saumon				
	Préparations préliminaires	Maîtriser les tailles de base				
	Fonds, sauces	Fumet de poisson, Sauce vin blanc, Sauce tomate				
	Cuissons	Pocher à court-mouillement				
	Appareil	Appareil à gnocchi				
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°3	
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 1/2