

N° du CANDIDAT :

PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES		* TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
DARNE DE COLIN POCHEE - SAUCE HOLLANDAISE			Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
CHARLOTTE A LA POIRE						
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	Tourner les pommes à l'anglaise				
	Préparations préliminaires	Habiller le colin. Tailler les darnes.				
	Appareils, fonds, sauces	Sauce hollandaise.				
	Cuissons	Pocher les darnes de colin.				
	Pâtisserie	Appareil à bavarois.				
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 2005	GRILLE EVALUATION SUJET N°1	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP2 – Production et Distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12	page 1/1

N° du CANDIDAT :

**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)

NOTE / 5

TOTAL : A + B = / 20

Noms – Prénoms et émargement du jury :

ECHELLE D'EVALUATION

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

Groupement académique Est	Session 2005	GRILLE EVALUATION	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP2 – Production et Distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12	page 1/1