

N° du CANDIDAT :

EPREUVE DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES	* TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
		Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
CROUSTADE D'ŒUFS POCHÉS À LA JULIENNE DE POIREAUX POULET AU CIDRE FONDUE DE TOMATES – RIZ PILAF AUX RAISINS					
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 poulet			
	Préparations préliminaires	Maîtriser les tailles de base			
	Appareils, fonds, sauces	Réaliser une sauce crème			
	Cuissons	Cuire en ragoût à brun une volaille			
	Pâtisserie	Réaliser une pâte brisée et foncer des moules individuels			
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°2	
C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP2 – Production et Distribution culinaire	Durée: 4 h 30	Coef. : 12	page 1/1

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