

N° du CANDIDAT :

EPREUVE DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES		* TECHNIQUES A, B, C	EVALUATION			
TALMOUSE EN TRICORNE			Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
ESCALOPES DE SAUMON, COULIS DE POIVRONS ROUGES / POMMES ANGLAISES						
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 des légumes				
	Préparations préliminaires	Peler des poivrons				
	Appareils, fonds, sauces	Réaliser une sauce Mornay				
	Cuissons	Sauter un poisson				
	Pâtisserie	Réaliser une pâte feuilletée				
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°3	
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