

Groupement

Est

CAP CUISINE

EP2 : PRODUCTIONS CULINAIRES

EPREUVE PONTUELLE

Etablissement :	Nom et prénom :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emargements des évaluateurs :	

COMPETENCE	TECHNIQUES A, B et C	EVALUATION			
		TB	B	I	TI

C1 ORGANISER

Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					
---	--	--	--	--	--

C2 REALISER

Maîtriser les techniques A B C	Préparations préliminaires	- éplucher des pommes - émincer des pommes - hacher et essorer du persil				
	Appareils, fonds, sauces	- réaliser le fond de veau - réaliser la sauce bourguignonne - réaliser la compote				
	Cuissons	- glacer des petits oignons - cuire la tarte - cuire un ragoût à brun				
	Pâtisseries, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- confectionner la pâte brisée - abaisser la pâte brisée - napper la tarte				

Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie, matériels)					
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)					
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					

C3 CONTROLER EVALUER

Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire					
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel					

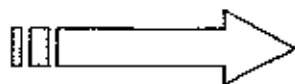
* A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau A, B et C du référentiel

Total / 30pts	Note / 20pts	Observations

TB : Maîtrise totale B : Maîtrise satisfaisante I : Maîtrise insuffisante TI : Aucune maîtrise

CONTRÔLE DE L'EQUILIBRE DES EXIGENCES

Plats à réaliser :



**Estouffade Bourguignonne (4 pers.)
Tarte aux Pommes (8pers.)**

EQUILIBRE DES EXIGENCES (Minimum)	A	B	C
PREPARATION PRELIMINAIRES	1 et	2 B	ou 2 C
CUISSONS	1 et	1 et	1
APPAREILS-FONDS- SAUCES	1 et	1 et	1
PATISSERIE	1 et/ ou	1B et 1C 2 B ou 2 C	

CONTRÔLE DES EXIGENCES	A	B	C
PREPARATION PRELIMINAIRES	2	1	
CUISSONS	1	1	1
APPAREILS- FONDS-SAUCES	1	1	1
PATISSERIE	2	1	

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE	A	B	C
PREPARATIONS PRELIMINAIRES : Eplucher les pommes fruits Émincer les pommes Hacher le persil	X X	 X	
CUISSONS : Glacer les petits oignons à brun Cuire la tarte Cuisson ragoût à brun	 X	 X	 X
APPAREILS – FONDS – SAUCES : Réaliser le fond de veau PAI Lier à la farine Réaliser une sauce brune sauce bourguignonne	 X	 X	 X
PATISSERIE : Confectionner la pâte brisée Abaisser la pâte Napper la tarte	 X X	 X	