

Groupement

Est

CAP CUISINE

EP2 : PRODUCTIONS CULINAIRES

EPREUVE PONTUELLE

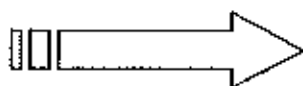
<u>Etablissement :</u>	<u>Nom et prénom :</u>
<u>Session :</u>	<u>Date de l'évaluation :</u>
<u>Noms - Fonctions - Emargements des évaluateurs :</u>	

COMPETENCE	TECHNIQUES A, B et C	EVALUATION			
		TB	B	I	TI
<b>C1 ORGANISER</b>					
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					
<b>C2 REALISER</b>					
Maîtriser les techniques  A B C	Préparations préliminaires	- découper à cru des volailles - escaloper des champignons - ciseler des oignons			
	Appareils, fonds, sauces	- réaliser une sauce brune - réaliser un fond blanc de volaille			
	Cuissons	- cuire en ragoût à blanc - glacer des légumes - cuire dans un liquide - cuire des champignons dans un blanc			
	Pâtisseries, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- abaisser une pâte à brioche - envelopper un saucisson - cuire une pâte à brioche			
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					
<b>C3 CONTROLER EVALUER</b>					
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					
<b>* A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau A, B et C du référentiel</b>					
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 :



**SAUCISSON BRIOCHE SAUCE  
MADERE (8p)  
FRICASSEE DE VOLAILLE à  
L'ANCIENNE  
RIZ PILAF (4 p)**

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

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE	A	B	C
<b><u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u></b> - Cuire du riz à court mouillement - Découper à cru des volailles - Escaloper des champignons - Ciseler des oignons			X X
<b><u>CUISSONS :</u></b> - Cuire en ragoût à blanc - Glacer des légumes à blanc (oignons) - Cuire dans un liquide (pocher un saucisson) - Cuire des champignons à blanc	X X		X X
<b><u>APPAREILS – FONDS – SAUCES :</u></b> - Réaliser une sauce brune - Réaliser un fond blanc de volaille - Lier à la farine		X X	X
<b><u>PATISSERIE:</u></b> - Tamiser et fleurir - Dorer - Façonner une pâte - Cuire une pâte	X X		X X