

Groupement

Est

CAP CUISINE

EP2 : PRODUCTIONS CULINAIRES

EPREUVE PONTUELLE

Etablissement :	Nom et prénom :
Session :	Date de l'évaluation :
Noms - Fonctions - Emplacements 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, émincer des pommes de terre - ciseler des échalotes - émincer des champignons				
	Appareils, fonds, sauces	- réaliser un appareil à citron - réaliser une sauce d'une viande sautée - utiliser un fond en P.A.L.				
	Cuissons	- sauter des morceaux de volaille - sauter des pommes de terre - cuire une tarte à blanc				
	Pâtisseries, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- réaliser une pâte sucrée - abaisser, foncer une tarte - réaliser une meringue française				

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					

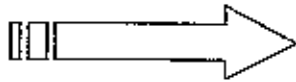
\* A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau A, B et C du référentiel

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 :



**AILE DE VOLAILLE SAUCE CHASSEUR**  
**POMMES SAUTEES A CRU (4 pers)**  
**TARTE CITRON MERINGUEE (8 pers)**

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
APPAREILS- FONDS-SAUCES	1	1	1
PATISSERIE	1	1	1

TECHNIQUES MISES EN ŒUVRE	A	B	C
<b><u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES :</u></b> - EPLUCHER – EMINCER DES POMMES DE TERRE - CISELER DES ECHALOTES - EMINCER DES CHAMPIGNONS	X  X	 X	
<b><u>CUISSONS :</u></b> - SAUTER DES MORCEAUX DE VOLAILLE - SAUTER DES POMMES DE TERRE A CRU - CUISSON D'UNE TARTE A BLANC		 X X	 X
<b><u>APPAREILS – FONDS – SAUCES :</u></b> - APPAREIL A TARTE AU CITRON - REALISER UNE SAUCE COURTE APRES DEGLACAGE - UTILISER UN FOND (PAD)	  X	 X	  X
<b><u>PATISSERIE:</u></b> - REALISER UNE PATE SABLEE SUCREE - ABAISSER, FONCER UNE TARTE	  X	 X	