

ACADEMIE DE GRENOBLE

SERIE :

DATE :

MATIN SOIR

NOTATION CUISINE CAP/BEP (METHODE ET REALISATION)

NOM DE L'EXAMINATEUR :

EMARGEMENT : 1

PLAY'S {

METHODE DE TRAVAIL	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
ORGANISATION								
ORDRE	Epluchage en début de séance - Enchaînement logique des phases de travail - Coordination des préparations.							
HYGIENE SECURITE	Mise en place du poste de travail - Disposition des denrées, matériels, outils - Débarrasage matériel sale au fur et à mesure Propreté vestimentaire et corporelle - Propreté du poste de travail - Respect des règles de sécurité							
UTILISATION RATIONNELLE MOYENS	Règlage des feux - Utilisation judicieuse des matériels consommation eau							
METHODE TOTAL →								
TOTAL X 4 = NOTE SUR 48 →								

TECHNIQUES DE PREPARATION	REALISATION												
TECHNIQUES DE PREPARATION	TECHNIQUES GESTUELLES SIMPLES												
	TECHNIQUES GESTUELLES COMPLEXES												
	FONDS JUS DE SAUCES												
	CREMES APPAREILS FARCES PATES												
	CONDUITE CUISSONS												
CUISSON	RESPECT TECHNIQUES												
	REPONSES ANNONCES												
	PONCTUALITE RAPIDITE												
	DRESSAGE CONFORME												
DRESSAGE ENVOI													

ECHELLE D'EVALUATION

0	Aucune maîtrise
1	Maîtrise insuffisante
2	Conforme aux exigences
3	Travaux supérieure aux exigences

REALISATION TOTAL →

TOTAL X 4 = NOTE SUR 108 →

.../...

ACADEMIE DE GRENOBLE
 SERIE :
 DATE :
 MATIN SOIR

FICHE DE NOTATION BEP/CAP CUISINE

EMARGEMENT :

(.....)
 PLATS (.....)

	N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		
	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	
PRESENTATION																			
NETTETE du contenant, plat, assiette																			
ASPECT brillance, glaçage, onctuosité																			
STRUCTURE disposition, couleurs, volumes																			
DEGUSTATION																			
TEMPERATURE																			
ASSAISONNEMENT équilibré, agréable, conforme ...																			
A POINT DE CUISSON croustillant, moelleux, tendre																			
TOTAL DE CHAQUE PLAT →																			
TOTAL DES 2 PLATS →																			
→ X 4 = NOTE SUR 48 →																			
3																			

ECHELLE D'EVALUATION	
3	Maîtrise parfaite
2	Conforme aux normes professionnelles
1	Manque de maîtrise
0	Non commercialisable

FICHE RECAPITULATIVE DE NOTATION
B.E.P./C.A.P. CUISINE

DATE :

CANDIDAT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	
Méthode de travail /48																				
Réalisation /108																				
Appréciation Dégustation /48																				
TOTAL DE PRATIQUE C.A.P. /204																				
NOTE PRATIQUE C.A.P. : /20																				
Estimation Quantitative et Qualitative : /36																				
TOTAL C.A.P. : /240																				
DOMAINE PROFESSIONNEL NOTE C.A.P. /20																				
TOTAL B.E.P. : /160 (Total CAP x 8) 12																				
NOTE B.E.P. : /20																				