

Rectorat de l'académie de Reims
1 rue Navier - 51082 REIMS Cedex

Certificat d'Aptitude Professionnelle **CUISINE**

REIMS : Académie PILOTE **Session 2010**

Textes

Arrêté de création : 6 juillet 2004

Note n° 2006-163 du 17 juillet 2006 relative au pilotage national des sujets des diplômes de niveau V

Arrêté du 22 avril 2008

SOMMAIRE

Pages 2 à 3	Déroulement des épreuves
Pages 3 à 9	Instructions pour l'organisation et l'évaluation des épreuves E 1, E 2 et E 3 en examen ponctuel
Pages 10 à 19	Instructions pour l'organisation et l'évaluation des épreuves E 1, E 2 et E 3 en Contrôle en Cours de Formation
Page 20	Annexe n°1 : Règlement d'examen
Page 21 à 24	Annexe n°2 : Calendriers des épreuves
Page 25	Annexe n°3 : Calendrier des sujets pour l'épreuve E2

Certificat d'Aptitude Professionnelle

CUISINE

Note d'instructions et de recommandations pour l'organisation et l'évaluation des épreuves EP1, EP2 et EP3

L'académie de Reims est chargée de l'organisation du CAP cuisine, notamment de l'élaboration des sujets relatifs aux épreuves EP1, EP2 et EP3.

1/ Déroulement des épreuves

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire - Coef. 4

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve est composée de 2 parties :

- **Partie 1** - 1 heure : 40 points - L'approvisionnement et l'organisation de la production culinaire :
Le travail à effectuer permet de vérifier que le candidat est capable de :
 - Compléter deux fiches techniques de fabrication pour 8 personnes relatives aux réalisations demandées (éléments principaux ou denrées de toutes gammes, calibrage des produits, grammages de base, proportions d'appareils, de fonds, de sauces, de pâtes et de crèmes en pâtisserie) sur 24 points
 - Rédiger une fiche d'organisation des tâches par rapport au menu proposé sur 16 points.
- **Partie 2** - 1 heure 30 mn : 40 points - Technologie culinaire (30 minutes - 16 points), Sciences appliquées (30 minutes - 16 points) et Connaissance de l'entreprise et de son environnement (30 minutes - 8 points) :
Le questionnement s'appuie sur une situation professionnelle.

Commission de correction :

La commission de correction se compose d'un professeur enseignant la technologie, d'un professeur de sciences appliquées et d'un professeur de gestion.

EP2 - Productions culinaires

Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier que le candidat est capable, sur instructions, d'exécuter des gestes professionnels conduisant à une production culinaire, en organisant son poste de travail et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire

Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier :

- d'une part, que le candidat est capable d'exploiter une fiche technique pour procéder à une estimation quantitative et qualitative des produits nécessaires à des préparations culinaires qu'il a réalisées.
- D'autre part, qu'il est capable de communiquer à l'aide de ce document sur la production ainsi réalisée.

2/ Épreuves en ponctuel

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire

Il s'agit d'une épreuve écrite d'une durée de 2 heures et demie.

GRILLE D'ÉVALUATION EP1

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION par CCF
	SITUATION D'ÉVALUATION N°1 Date :

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION
----------	--------------	------------

1ère partie : Approvisionnement et organisation de la production

1.1/ Compléter deux fiches techniques de fabrication	TB	B	I	TI
Identification des produits	6	4	2	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	6	4	2	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	6	4	2	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	6	4	2	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1	 / 24 Pts		
1.2/ Rédiger une fiche d'organisation des tâches	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	8	6	3	0
Respect des durées de cuisson	4	3	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	4	3	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2	 / 16 Pts		

Note obtenue pour la 1^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production	NOTE (1)..... / 40 Pts
---	-------------------------------

2ème partie - Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement

2.1/ Technologie culinaire	NOTE / 16 Pts
2.2/ Sciences appliquées	NOTE / 16 Pts
2.3/ Connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE / 8 Pts
Note obtenue pour la 2^{ème} partie Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE (2)..... / 40 Pts

Note obtenue à la situation n°1 de l'épreuve EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1) + Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2)	NOTE / 80 Pts
--	----------------------------

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale		Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			
		Professeur de gestion	

EP2 - Productions culinaires

L'évaluation est effectuée lors d'une épreuve pratique de 4 heures 30 minutes.

Exigences attendues en méthode de travail

A/ Méthode de travail :

- **Marche en avant et organisation chronologique**
 - Respect de la marche en avant (regroupement des épluchages en début de séance...),
 - enchaînement logique des phases essentielles,
 - coordination rationnelle des différentes recettes,
 - mise en œuvre au moment opportun...
- **Tenue du poste de travail**
 - Mise en place du poste correspondant aux travaux en cours,
 - disposition logique des denrées,
 - matériels et outils sur le poste de travail et le poste de cuisson.
- **Hygiène et sécurité**
 - Hygiène corporelle et vestimentaire,
 - respect de la législation en vigueur sur les PCA,
 - propreté permanente des postes de travail et de cuisson,
 - respect des règles de sécurité lors de l'utilisation des outils manuels et appareils,
 - stockage approprié et prévention.
- **Utilisation rationnelle des produits et des matériels**
 - Réglage des allures de chauffe,
 - utilisation judicieuse des plaques vives et de mijotage,
 - arrêt et mise en marche opportuns,
 - consommation d'eau chaude et froide...

B/ Réalisations :

- **Préparations préliminaires**
 - Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base : épluchage des légumes, confection du bouquet garni, clarification des œufs...
- **Réalisations simples**
 - Précision et sécurité des gestes,
 - rapidité d'exécution,
 - bon rendement (parure...) °,
 - conformité à la technique demandée,
 - respect des appellations.
- **Réalisations complexes**
 - Maîtrise des émulsions,
 - bon choix des éléments de liaison et mise en œuvre conforme,
 - conduite des fonds et sauces,
 - respect des proportions et appellations,
 - maîtrise des techniques.
- **Cuissons (choix du matériel - respect des techniques)**
 - Matériels conformes à la technique mise en œuvre,
 - mise en cuisson (suer, rissoler, frire...),
 - suivi des cuissons,
 - conformité aux normes professionnelles.
- **Assemblages et finitions**
 - Lustrer, napper, glacer selon la technique demandée, jus de rôti à part, à point de cuisson...
- **Dressage - envoi**
 - Compréhension des annonces,
 - réponses immédiates,
 - utilisation du vocabulaire professionnel,
 - respect des heures d'envoi,
 - choix des contenants,
 - utilisation de serviettes, papier, papillotes...

L'évaluation s'effectue en trois temps :

- la phase de **production** d'une durée maximum de 4 heures 30 minutes ; elle est notée sur 180 points.
- Les phases de **présentation** et **dégustation** ; elles se déroulent en dehors de la présence du candidat et portent sur 60 points.

Chaque candidat est évalué par une commission composée d'un professeur en organisation et production culinaire et d'un professionnel exerçant en cuisine. En cas d'absence de ce dernier, un autre professeur de spécialité sera désigné.

Attention : les évaluateurs de la phase de production sont différents de ceux des phases de présentation et de dégustation.

L'évaluation de la phase 1 s'arrête au moment de l'envoi.

Quelques recommandations

Il est impératif de veiller à ce que les enseignants ou les professionnels ne notent pas les candidats qu'ils ont formés.

Ils doivent attacher une grande importance à la technicité mise en œuvre par les candidats et à leur comportement professionnel lors de l'exécution des tâches.

Ils rédigent un rapport sur les conditions du déroulement de l'épreuve technique. Ce rapport est transmis au jury d'admission. Il peut éventuellement l'éclairer au cours des délibérations.

GRILLE D'ÉVALUATION EP2

ACADÉMIE :

ÉTABLISSEMENT :

NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE
ÉPREUVE EP2 - ÉVALUATION PONCTUELLE

Date :

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C*	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER						
Organiser et planifier le travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
C2 – RÉALISER						
Maîtriser les techniques A B C	Préparations préliminaires	- - -				
	Appareils, fonds, sauces	- - -				
	Cuissons	- - -				
	Pâtisseries, hors d'œuvre chaud ou froid à base de pâte	- - -				
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 – CONTRÔLER ÉVALUER						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

**À compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel*

Total /30 points	Note/20 points	Observations

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire

L'épreuve EP3 peut est dissociée de l'épreuve EP2. La commission se compose d'un professeur d'organisation et production culinaire et d'un professionnel.

Cette phase d'une **durée de 10 minutes** doit permettre de vérifier la capacité du candidat à communiquer en termes commerciaux, à partir d'une fiche technique. **Il ne s'agit en aucun cas d'un échange sur la technologie culinaire.**

Déroulement

- Le candidat se présente au jury. Après vérification de son identité, il émarge.
- Le candidat remet à la commission la fiche technique d'une production qu'il a réalisée et la photographie en couleur de cette production. Les documents sont attestés par le formateur du candidat.
 - o **Phase 1 (maximum 5 minutes - 8 points)** : le candidat présente la production réalisée en valorisant ses dimensions professionnelles et commerciales.
 - o **Phase 2 (5 minutes - 12 points)** : les membres de la commission s'entretiennent avec le candidat sur la production présentée.

Quelques recommandations

Il est impératif de veiller à ce que les enseignants ou les professionnels ne notent pas les candidats qu'ils ont formés.

GRILLE D'ÉVALUATION EP3

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP3 ÉVALUATION PONCTUELLE ou Situation d'évaluation (dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation)
	Date :

EP3 – Communication et commercialisation	
COMPÉTENCES	
Phase 1 : présentation de la production	
Présenter la fiche en termes commerciaux	<input type="text"/> /4 pts
S'exprimer correctement	<input type="text"/> /4 pts
Phase 2 : entretien avec le jury	
Adopter une attitude favorable à la communication	<input type="text"/> /4 pts
Analyser et justifier des choix	<input type="text"/> /4 pts
Utiliser un vocabulaire approprié	<input type="text"/> /4 pts
	/20 pts

NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission			

2/ Épreuves en Contrôle en Cours de Formation

EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base du contrôle en cours de formation à l'occasion d'une situation d'évaluation organisée au sein de l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelle de formation.

La commission se compose du professeur enseignant la technologie, du professeur de sciences appliquées et d'un professeur de gestion.

Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de la situation d'évaluation et de ses objectifs.

Cette situation d'évaluation sera proposée à la fin de la deuxième année de formation (à compter de la fin du deuxième trimestre de l'année scolaire) ; elle sera composée de deux parties :

<ul style="list-style-type: none">• 1^{ère} partie 1 heure	Approvisionnement et organisation de la production culinaire <ul style="list-style-type: none">- compléter 2 fiches techniques de fabrication pour 8 personnes comportant obligatoirement des PAI (6 points)- Rédiger une fiche d'organisation des tâches selon le menu proposé (4 points)
<ul style="list-style-type: none">• 2^{ème} partie 1 heure 30	Technologie culinaire (30 mn) - Sciences appliquées (30 mn) - Connaissance de l'entreprise et de son environnement (30 mn) Contrôle écrit à partir d'une ou plusieurs situations illustrées ou non par des documents.

Pour l'enseignement des sciences appliquées, une question portera obligatoirement sur l'hygiène et une sur la sécurité.

Pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement, une question portera obligatoirement sur l'environnement social.

GRILLE D'ÉVALUATION EP1 - Situation (CCF)

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT : NOM et PRÉNOM du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE ÉPREUVE EP1 - ÉVALUATION par CCF
	SITUATION D'ÉVALUATION N°1 Date :

CRITÈRES	OBSERVATIONS	ÉVALUATION
----------	--------------	------------

1ère partie : Approvisionnement et organisation de la production

1.1/ Compléter deux fiches techniques de fabrication	TB	B	I	TI
Identification des produits	6	4	2	0
Respect des proportions, des préparations (grammages)	6	4	2	0
Utilisation d'un vocabulaire adapté	6	4	2	0
Choix du matériel de préparation et de dressage	6	4	2	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.1 / 24 Pts			
1.2/ Rédiger une fiche d'organisation des tâches	TB	B	I	TI
Cohérence de l'enchaînement des tâches dans le temps	8	6	3	0
Respect des durées de cuisson	4	3	1	0
Qualité des documents (écriture, présentation...)	4	3	1	0
Nombre de points obtenus à la partie 1.2 / 16 Pts			

Note obtenue pour la 1^{ère} partie Approvisionnement et organisation de la production	NOTE (1)..... / 40 Pts
---	-------------------------------

2ème partie - Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement

2.1/ Technologie culinaire	NOTE / 16 Pts
2.2/ Sciences appliquées	NOTE / 16 Pts
2.3/ Connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE / 8 Pts

Note obtenue pour la 2^{ème} partie Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l'entreprise et de son environnement	NOTE (2)..... / 40 Pts
---	-------------------------------

Note obtenue à la situation n°1 de l'épreuve EP1 Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1) + Technologie culinaire et sciences appliquées NOTE (2)	NOTE / 80 Pts
--	----------------------------

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale B Maîtrise satisfaisante I Maîtrise insuffisante TI Aucune maîtrise	Professeur d'organisation et production culinaire	Professeur de sciences appliquées	Professeur de gestion

EP2 - Productions culinaires

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de situations d'évaluations différentes dans les objectifs et les contenus.

Chaque situation permet l'évaluation tant du savoir-faire que de savoirs technologiques associés.

Le candidat est informé du moment prévu pour les situations d'évaluation.

Un professionnel au moins est associé.

A. Situation d'évaluation en centre de formation	<ul style="list-style-type: none"> • 1^{ère} situation d'évaluation S1 40 points Se limiter aux techniques A et B. L'évaluation porte sur la production et la distribution.	À la fin de l'année civile précédant l'examen (décembre de la 2 ^{ème} année)	Équipe pédagogique + Professionnel(s)
	<ul style="list-style-type: none"> • 2^{ème} situation d'évaluation S2 140 points Techniques A, B et C. L'évaluation porte sur la production (100 points), la distribution et la dégustation (40 points).	En fin de formation (fin de la 2 ^{ème} année)	
B. Situation d'évaluation en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • 1^{ère} situation d'évaluation 20 points 	En fin de première année de formation	Professeur intervenant dans le domaine professionnel + Tuteur professionnel
	<ul style="list-style-type: none"> • 2^{ème} situation d'évaluation 40 points 	À la fin de la dernière PFE ou en fin de formation pour les autres candidats	

• Consignes pour l'organisation de la situation d'évaluation S1

L'évaluation se déroule dans le cadre d'une séance de travaux pratiques en présence d'un professeur de la classe et d'un cuisinier représentant la profession. Cette évaluation peut malgré tout se dérouler en cas d'absence du cuisinier professionnel **excusé**.

La conception de la production culinaire doit prendre en compte un assemblage des techniques A et B du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet.

Cette situation d'évaluation ne doit pas prendre en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation.).

L'appréciation de la production culinaire reposera sur des critères de finition, de cuisson et d'assaisonnement.

- **Consignes pour l'organisation de la situation d'évaluation S2**

La situation d'évaluation N°2 doit se dérouler comme l'évaluation N°1 dans le cadre d'une séance de travaux pratiques.

La conception de la production culinaire doit prendre en compte un assemblage des techniques A, B et C du référentiel et l'équilibre des exigences à établir à partir du tableau de contrôle proposé à cet effet.

Cette situation d'évaluation doit prendre en considération la distribution culinaire et l'appréciation des préparations culinaires (présentation et dégustation).

Pour les situations d'évaluation N°1 et N°2 il convient de préparer la séance de TP en fonction des exigences du référentiel. Il est souhaitable de remettre le thème à l'élève sous forme écrite.

Il appartient au professeur et au cuisinier représentant la profession de déterminer les critères précis de leurs évaluations. Ils auront pour souci de rester dans le cadre d'une séance de TP et d'assurer uniformément le contrôle de tous les élèves du groupe.

La proposition de note faite au jury ne pourra être communiquée à l'élève, mais une évaluation formative sous forme de conseils avec phase de remédiation ou d'approfondissement des apprentissages doit être réalisée auprès des élèves soit par un professeur de la spécialité de la classe soit par l'équipe pédagogique.

Remarque importante :

Pour tenir dans la durée des travaux pratiques, le CCF doit évaluer les acquis en cours de formation et peut se dérouler durant plusieurs travaux pratiques pour apprécier les acquis de tous les élèves ou apprentis du groupe.

- **Consignes pour l'évaluation des activités en entreprise :**

Les activités en entreprise donnent lieu à deux évaluations certificatives. L'évaluation se déroule dans le cadre des périodes de formation en entreprise.

1 - Périodes d'évaluation.

Les 14 semaines sont réparties sur les deux années de formation :

- 6 semaines en première année de formation, dont 4 semaines sont évaluées
- 8 semaines en dernière année de formation, fractionnées en deux périodes, dont au minimum 4 semaines en fin de formation. Ces 4 semaines donnent lieu à évaluation.

2 - Évaluations.

Les évaluations certificatives sont effectuées par le formateur avec le tuteur lors des visites en entreprise. Le formateur explique au tuteur l'importance de l'évaluation et lui en décrit les modalités.

- **La première évaluation** est une évaluation chiffrée et certificative qui doit permettre à l'élève de se situer à la fin de la première année de formation au niveau des savoir-faire (compétences professionnelles) et a pour objectif de faire une proposition de note qui sera prise en compte pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2.
- **La deuxième évaluation** est une évaluation formative qui doit permettre à l'élève de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur à l'élève (positionnement).

- **La troisième évaluation** est une évaluation certificative qui a pour objectif de faire une deuxième proposition de note pour l'attribution de la note de l'épreuve EP2. Cette évaluation prend en compte les compétences professionnelles (savoir-faire) et les attitudes professionnelles (savoir être).

Le dialogue avec le tuteur, sur les compétences professionnelles, doit être assuré par un professeur de la spécialité pour les évaluations certificatives.

En fonction des critères chaque évaluation correspond à des niveaux :

Attitudes et comportements professionnels (savoir être) :

- • Très bien
- • Bien
- • Insuffisant
- • Très insuffisant.

Compétences professionnelles (savoir-faire) :

- Maîtrise totale
- Maîtrise satisfaisante
- Maîtrise insuffisante
- Aucune maîtrise.

III - Évaluation des acquis.

Chaque critère d'évaluation est noté de 0 à 3. Le total de l'évaluation certificative de l'ensemble des critères est ramené en une note :

- Attitudes et comportements professionnels sur 5 points
- Compétences professionnelles sur 15 points.

La proposition de note est alors arrêtée. L'élève n'a pas connaissance de la note proposée.

Une **fiche récapitulative des différentes évaluations certificatives pour EP2** est proposée en page 19.

Les différentes fiches supports des évaluations formatives et certificatives de l'ensemble des PMFP sont disponibles dans le « Repères pour la formation » (pages 43 à 46).

Ce document est téléchargeable sur le site national :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article222>

Les grilles sont téléchargeables :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1380>

Exigences attendues en méthode de travail

A/ Méthode de travail :

- **Marche en avant et organisation chronologique**
 - Respect de la marche en avant (regroupement des épluchages en début de séance...),
 - enchaînement logique des phases essentielles,
 - coordination rationnelle des différentes recettes,
 - mise en œuvre au moment opportun...
- **Tenue du poste de travail**
 - Mise en place du poste correspondant aux travaux en cours,
 - disposition logique des denrées,
 - matériels et outils sur le poste de travail et le poste de cuisson.
- **Hygiène et sécurité**
 - Hygiène corporelle et vestimentaire,
 - respect de la législation en vigueur sur les PCA,
 - propreté permanente des postes de travail et de cuisson,
 - respect des règles de sécurité lors de l'utilisation des outils manuels et appareils,
 - stockage approprié et prévention.
- **Utilisation rationnelle des produits et des matériels**
 - Réglage des allures de chauffe,
 - utilisation judicieuse des plaques vives et de mijotage,
 - arrêt et mise en marche opportuns,
 - consommation d'eau chaude et froide...

B/ Réalisations :

- **Préparations préliminaires**
 - Parfaite maîtrise des gestes et techniques de base : épluchage des légumes, confection du bouquet garni, clarification des œufs...
- **Réalisations simples**
 - Précision et sécurité des gestes,
 - rapidité d'exécution,
 - bon rendement (parure...)^o,
 - conformité à la technique demandée,
 - respect des appellations.
- **Réalisations complexes**
 - Maîtrise des émulsions,
 - bon choix des éléments de liaison et mise en œuvre conforme,
 - conduite des fonds et sauces,
 - respect des proportions et appellations,
 - maîtrise des techniques.
- **Cuissons (choix du matériel - respect des techniques)**
 - Matériels conformes à la technique mise en œuvre,
 - mise en cuisson (suer, rissoler, frire...),
 - suivi des cuissons,
 - conformité aux normes professionnelles.
- **Assemblages et finitions**
 - Lustrer, napper, glacer selon la technique demandée, jus de rôti à part, à point de cuisson...
- **Dressage - envoi**
 - Compréhension des annonces,
 - réponses immédiates,
 - utilisation du vocabulaire professionnel,
 - respect des heures d'envoi,
 - choix des contenants,
 - utilisation de serviettes, papier, papillotes...

Remarque : la dégustation appréciant le caractère commercialisable de la production est évaluée lors de l'épreuve EP3.

Synthèse des techniques mises en œuvre Vérification de l'équilibre des exigences

PLATS À RÉALISER :

1)
2)

Techniques mises en œuvre	A	B	C
Préparations préliminaires : - - - - -			
Total	.. A	.. B	.. C
<i>Minimum</i>	1 A	2B ou 2C	
Cuissons : - - -			
Total	.. A	.. B	.. C
<i>Minimum</i>	1 A	1 B	1 C
Appareils, fonds, sauces : - - -			
Total	.. A	.. B	.. C
<i>Minimum</i>	1 A	1 B	1 C
Pâtisserie : - - - - - -			
Total	.. A	.. B	.. C
<i>Minimum</i>	1A	(1B et 1C) ou (2B ou 2C)	

GRILLE D'ÉVALUATION EP2 - Situation n°1

Académie : Établissement : Nom et Prénom du CANDIDAT :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Contrôle en Cours de Formation Situation d'évaluation n°1 (S1)
	Session : Date :

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A et B	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER						
Organiser et gérer son poste de travail						
Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des préparations						
C2 – RÉALISER						
Maîtriser les techniques A et B	Préparations préliminaires	- - -				
	Appareils, fonds, sauces	- - -				
	Cuissons	- - -				
	Pâtisseries Appareils	- - -				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser les préparations culinaires						
Respecter les règles d'hygiène, e santé et de sécurité au travail						
C3 – CONTRÔLER - ÉVALUER						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

***À compléter obligatoirement à partir du tableau A et B du référentiel**

Total /36 points	Total/40 points	Observations

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission	
TB Maîtrise totale		
B Maîtrise satisfaisante		
I Maîtrise insuffisante		
TI Aucune maîtrise		

GRILLE D'ÉVALUATION EP2 - Situation n°2

Académie :	C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2 Contrôle en Cours de Formation Situation d'évaluation n°2 (S2)
Établissement :	
Nom et Prénom du CANDIDAT :	Session :
	Date :

COMPÉTENCES		TECHNIQUES A, B et C	ÉVALUATION			
			TB	B	I	TI
C1 - ORGANISER						
Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)						
C2 - RÉALISER						
Maîtriser les techniques A, B et C	Préparations préliminaires	- - -				
	Appareils, fonds, sauces	- - -				
	Cuissons	- - -				
	Pâtisseries, desserts, hors d'œuvre chauds ou froids à base de pâte	- - -				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)						
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)						
Respecter les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail						
C3 - CONTRÔLER - ÉVALUER						
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire						
Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel						

**À compléter obligatoirement à partir du tableau A, B et C du référentiel*

Total /30 points	Total/100 points	Observations

Critères	Évaluation											
	Production 1				Production 2				Production 3			
	TB	B	I	TI	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 /24 pts (2 productions) Total /36 pts (3 productions)	Total/40 points	Observations

ÉCHELLE D'ÉVALUATION	NOM – PRÉNOM - Émargement des membres de la commission		
TB Maîtrise totale			
B Maîtrise satisfaisante			
I Maîtrise insuffisante			
TI Aucune maîtrise			

Académie :
Établissement :
Nom et Prénom du CANDIDAT :

C.A.P. CUISINE - ÉPREUVE EP2
Contrôle en Cours de Formation
Proposition de note
Session :

Évaluations en Centre de formation

Situation d'évaluation n° 1		
Date :	Production culinaire et distribution	/40
Membres de la commission :		
Situation d'évaluation n° 2		
Date :	Production culinaire	/100
Membres de la commission :		
	Présentation et dégustation	/40

Évaluations en Entreprise

PFE N°2		PFE N°4	
ÉVALUATION	Évaluation certificative	ÉVALUATION	Évaluation certificative
Savoir-Faire	Aucune maîtrise satisfaisante MAÎTRISE TOTALE	Savoir Être	T B I T
ORGANISER			
Planifier son travail		A 1 Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.	
Organiser et gérer son poste de travail		A 2 Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres.	
RÉALISER			
Réaliser des préparations préliminaires		A 3 Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.	
Effectuer des cuissons		A 4 Faire preuve de motivation.	
Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base		A 5 Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.	
Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds		A 6 Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.	
Dresser des préparations culinaires		A 7 S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.	
Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux		A 8 Garder la maîtrise de soi.	
CONTRÔLER			
Identifier les produits		A 9 Savoir s'adapter aux remarques formulées.	
Stocker les produits à l'endroit approprié		A 10 Faire preuve de discrétion.	
Participer aux vérifications des préparations.			
Assurer les opérations de fin de service (denrées)			
ORGANISER			
Planifier son travail			
Organiser et gérer son poste de travail			
RÉALISER			
Réaliser des préparations préliminaires			
Effectuer des cuissons			
Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base			
Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts			
Dresser des préparations culinaires			
Participer à la distribution			
Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux			
CONTRÔLER ET ÉVALUER			
Réceptionner les marchandises et les contrôler			
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier			
Assurer les opérations de fin de service			
Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux			
COMMUNIQUER			
Communiquer au sein de l'entreprise			
TOTAL	X 3 2 1 0	TOTAL	X 3 2 1 0
TOTAL A	/36	TOTAL B	/30
Évaluation PFE N°2*	/20	Évaluation PFE N° 4**	/40

* = (total A/36) x 20

** = [(total B/30)x10] + [(total C/42)x30]

Récapitulatif des évaluations

en Centre de formation			en entreprise	
S1	S2		PFE2	PFE4
/40	/100	/40	/20	/40

Total
/240

Note
/20

RÈGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels	
Épreuves	Unités	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	UP1	4	CCF*	Ponctuelle écrite	2 heures
EP2 - Productions culinaires	UP2	11(1)	CCF	Ponctuelle pratique	5 h 30 (2)
EP3 - Commercialisation et distribution de la production culinaire	UP3	3	CCF	Ponctuelle orale	30 mn.

(1) dont coefficient 1 pour la *vie sociale et professionnelle*

(2) dont une heure pour la *vie sociale et professionnelle*

*CCF : contrôle en cours de formation

CALENDRIER DES ÉPREUVES
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
CUISINE

Métropole - Réunion - Mayotte

Dates	Horaires/Durée	Épreuves	Coef.	Nature
À l'initiative de chaque académie	Durée : 4 h30	EP2 - Productions culinaires	12**	pratique
Du lundi 10 mai au vendredi 25 juin (selon calendrier joint)	Durée : 10 mn	EP3 - Communication et commercialisation	1	orale
Lundi 31 mai	08h30 - 10h30	EG1 - Partie Français	1.5 *	écrite
	11h00 - 12h00	EP2 - Vie sociale et professionnelle	1**	écrite
	14h00 - 16h00	EG2 - Mathématiques - Sciences	2	écrite
Mardi 01 juin	10h00 - 12h30	EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	écrite
À l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1 - Partie Histoire-Géographie	1.5*	orale
	Durée : 20 minutes	EG4 - Langue vivante	1	orale

*EG1 : cette épreuve a un coefficient total de 3 ; elle est composée de 2 parties (Français pour un coef. de 5 et Histoire-Géographie pour un coef. de 1.5).

** EP2 : cette épreuve a un coefficient total de 13 dont VSP (1).

CALENDRIER DES ÉPREUVES
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
CUISINE

Polynésie française

Dates	Horaires/Durée	Épreuves	Coef.	Nature
À l'initiative de chaque académie	Durée : 4 h30	EP2 - Productions culinaires	12**	pratique
Du lundi 10 mai au vendredi 25 juin (selon calendrier joint)	Durée : 10 mn	EP3 - Communication et commercialisation	1	orale
Lundi 31 mai	08h30 - 10h30	EG1 - Partie Français	1.5 *	écrite
	11h00 - 12h00	EP2 - Vie sociale et professionnelle	1**	écrite
Mardi 01 juin	07h30 - 09h30	EG2 - Mathématiques - Sciences	2	écrite
Jeudi 03 juin	07h30 - 10h00	EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	écrite
À l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1 - Partie Histoire-Géographie	1.5*	orale
	Durée : 20 minutes	EG4 - Langue vivante	1	orale

*EG1 : cette épreuve a un coefficient total de 3 ; elle est composée de 2 parties (Français pour un coef. de 5 et Histoire-Géographie pour un coef. de 1.5).

** EP2 : cette épreuve a un coefficient total de 13 dont VSP (1).

CALENDRIER DES ÉPREUVES
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
CUISINE

Guadeloupe - Guyane - Martinique

Dates	Horaires/Durée	Épreuves	Coef.	Nature
À l'initiative de chaque académie	Durée : 4 h30	EP2 - Productions culinaires	12**	pratique
Du lundi 10 mai au vendredi 25 juin (selon calendrier joint)	Durée : 10 mn	EP3 - Communication et commercialisation	1	orale
Lundi 31 mai	14h00 - 16h00	EG1 - Partie Français	1.5 *	écrite
	16h30 - 17h30	EP2 - Vie sociale et professionnelle	1**	écrite
Mardi 01 juin	13h30 - 15h30	EG2 - Mathématiques - Sciences	2	écrite
Jeudi 03 juin	13h30 - 16h00	EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	écrite
À l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1 - Partie Histoire-Géographie	1.5*	orale
	Durée : 20 minutes	EG4 - Langue vivante	1	orale

*EG1 : cette épreuve a un coefficient total de 3 ; elle est composée de 2 parties (Français pour un coef. de 5 et Histoire-Géographie pour un coef. de 1.5).

** EP2 : cette épreuve a un coefficient total de 13 dont VSP (1).

CALENDRIER DES ÉPREUVES
CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
CUISINE

Saint Pierre et Miquelon

Dates	Horaires/Durée	Épreuves	Coef.	Nature
À l'initiative de chaque académie	Durée : 4 h30	EP2 - Productions culinaires	12**	pratique
Du lundi 10 mai au vendredi 25 juin (selon calendrier joint)	Durée : 10 mn	EP3 - Communication et commercialisation	1	orale
Lundi 31 mai	16h00 - 18h00	EG1 - Partie Français	1.5 *	écrite
	18h30 - 19h30	EP2 - Vie sociale et professionnelle	1**	écrite
Mardi 01 juin	15h30 - 17h30	EG2 - Mathématiques - Sciences	2	écrite
Jeudi 03 juin	15h30 - 18h00	EP1 - Approvisionnement et organisation de la production culinaire	4	écrite
À l'initiative de chaque académie	Durée : 15 minutes	EG1 - Partie Histoire-Géographie	1.5*	orale
	Durée : 20 minutes	EG4 - Langue vivante	1	orale

*EG1 : cette épreuve a un coefficient total de 3 ; elle est composée de 2 parties (Français pour un coef. de 5 et Histoire-Géographie pour un coef. de 1.5).

** EP2 : cette épreuve a un coefficient total de 13 dont VSP (1).

Calendrier d'utilisation des sujets EP2

Attention : aucun sujet ne doit être proposé avant les dates indiquées dans le tableau ci-dessous.

lundi	10	mai		10M05		10S05
mardi	11	mai		11M05		11S05
samedi		mai				
dimanche		mai				
lundi	17	mai		17M05		17S05
mardi	18	mai		18M05		18S05
mercredi	19	mai		19M05		19S05
jeudi	20	mai		20M05		20S05
vendredi	21	mai		21M05		21S05
samedi		mai				
dimanche		mai				
mardi	25	mai		25M05		25S05
mercredi	26	mai		26M06		26S05
jeudi	27	mai		27M05		27S05
vendredi	28	mai		28M05		28S05
samedi		mai				
dimanche		juin				
lundi	31	juin	Écrits			
mardi	1	juin				
mercredi	2	juin		2M06		2S06
jeudi	3	juin		3M06		3S06
vendredi	4	juin		4M06		4S06
samedi		juin				
dimanche		juin				
lundi	7	juin		7M06		7S06
mardi	8	juin		8M06		8S06
mercredi	9	juin		9M06		9S06
jeudi	10	juin		10M06		10S06
vendredi	11	juin		11M06		11S06
samedi		juin				
dimanche		juin				
lundi	14	juin		14M06		14S06
mardi	15	juin		15M06		15S06
mercredi	16	juin		16M06		16S06
jeudi	17	juin		17M06		17S06
vendredi	18	juin		18M06		18S06
samedi		juin				
dimanche		juin				
lundi	21	juin		21M06		21S06
mardi	22	juin		22M06		22S06
mercredi	23	juin		23M06		23S06
jeudi	24	juin		24M06		24S06
vendredi	25	juin		25M06		25S06