

 EP2 - Grille d'évaluation en CCF - Situation 1

**BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE**

Épreuve EP2 – Préparations et productions de cuisine

Contrôle en cours de formation

Situation 1

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

GRILLE D'ÉVALUATION

Total / 20 :

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du formateur de sciences appliquées Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence P 1 : organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.**Performance globale attendue :**

Organiser et maintenir en état les postes de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures (hygiène, sécurité et ergonomie) et les préconisations en matière de développement durable.

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
P1.1 - Transmettre les informations utiles aux équipes de cuisine et de restaurant				
P1.2 - Contrôler les denrées				
P1.3 - Mettre en place et maintenir en état les postes de travail				
P1.4 - Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine				
P1.5 - Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie				

Compétence P 2 : maîtriser les techniques culinaires**Performance globale attendue :**

Réaliser, seul, la production de cuisine REGIONALE, en maîtrisant les techniques et les cultures culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles, du développement et de l'alimentation durables..

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
P2.1 - Gérer les matières premières et les ressources				
P2.2 - Réaliser des préparations préliminaires				
P2.3 - Réaliser la mise en place de la production				
P2.4 - Cuisiner : - des potages - des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (sucrées ou salées) et des desserts de restaurant				
P2.5 - Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire				
P2.6 - Contrôler la qualité organoleptique de la production				

Compétence P 3 : organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions.**Performance globale attendue :**

Dresser de manière esthétique, soignée et personnalisée les productions de cuisine, envoyer dans les temps impartis en respectant les contraintes et les usages professionnels.

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
P3.1 - Mettre en place les matériels de dressage				
P3.2 – Dresser, mettre en valeur et envoyer				
P3.3 – Distribuer la vente à emporter				
P3.4 - Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées et des invendus				
P3.5 - Analyser son travail et celui de son équipe				

① NM Non Maîtrisée / ② IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ Ma Maîtrisée satisfaisante / ④ BM Bien Maîtrisée

Note sur 20

 EP2 - Grille d'évaluation en CCF - Situation 2

**BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE**

Épreuve EP2 – Préparations et productions de cuisine

Contrôle en cours de formation

Situation 2

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

GRILLE D'ÉVALUATION

Total / 20 :

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence P 1 : organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.**Performance globale attendue :**

Organiser et maintenir en état les postes de travail tout au long de la prestation de cuisine, en veillant au respect des procédures (hygiène, sécurité et ergonomie) et les préconisations en matière de développement durable.

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
P1.1 - Transmettre les informations utiles aux équipes de cuisine et de restaurant				
P1.2 - Contrôler les denrées				
P1.3 - Mettre en place et maintenir en état les postes de travail				
P1.4 - Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine				
P1.5 - Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie				

Compétence P 2 : maîtriser les techniques culinaires**Performance globale attendue :**

Réaliser la production de cuisine, avec l'aide d'un commis, en maîtrisant les techniques et les cultures culinaires, dans le respect de la commande, des pratiques professionnelles, du développement et de l'alimentation durables.

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
P2.1 - Gérer les matières premières et les ressources				
P2.2 - Réaliser des préparations préliminaires				
P2.3 - Réaliser la mise en place de la production				
P2.4 - Cuisiner : - des potages - des entrées - des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques - des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - des garnitures d'accompagnement - des préparations de pâtisserie (sucrées ou salées) et des desserts de restaurant				
P2.5 - Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire				
P2.6 - Contrôler la qualité organoleptique de la production				

Compétence P 3 : organiser et contrôler le dressage, l'envoi et la distribution des productions.**Performance globale attendue :**

Dresser de manière esthétique, soignée et personnalisée les productions de cuisine, envoyer dans les temps impartis en respectant les contraintes et les usages professionnels.

Compétences opérationnelles	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
P3.1 - Mettre en place les matériels de dressage				
P3.2 – Dresser, mettre en valeur et envoyer				
P3.3 – Distribuer la vente à emporter				
P3.4 - Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées et des invendus				
P3.5 - Analyser son travail et celui de son équipe				

① NM Non Maîtrisée / ② IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ Ma Maîtrisée satisfaisante / ④ BM Bien Maîtrisée

Note sur 20

EP2 - Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE

Épreuve EP2 – Préparations et productions de cuisine

Contrôle en cours de formation

Grille récapitulative

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

S1

**Première situation
d'évaluation** en centre de
formation (Coef. 3)

Organisée au cours de la
dernière année de formation
dans l'établissement de
formation



/ 20
points



/60
points

S2

**Deuxième situation
d'évaluation** en centre de
formation (Coef. 9)

Organisée au cours de la
dernière année de formation
dans l'établissement de
formation.



/ 20
points



/ 180
points



Note
globale
proposée
au jury

/240
points

/20
points