

Grille d'évaluation en ponctuel (proposition 1)

CAP cuisine

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en ponctuel

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Numéro du candidat :

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat

Note / 20

Date de l'épreuve	Jury cuisine	Jury sciences appliquées	Jury gestion appliquée

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liés à l'activité

Compétences opérationnelles	Question N°	Résultats attendus	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons		<input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage <input type="checkbox"/> Bonne identification des produits, de ses critères qualitatifs et de ses caractéristiques (saisonnalité, qualité, etc.) <input type="checkbox"/> Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Bonne identification des documents administratifs et commerciaux <input type="checkbox"/> Repérage et signalement des éventuelles anomalies <input type="checkbox"/> Vérification conforme des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaire des produits réceptionnés <input type="checkbox"/> Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité				
C1.2 - Stocker les marchandises		<input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages et des consignations				
C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production		<input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités				
C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire		<input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité <input type="checkbox"/> Respect du tri sélectif et limitation du gaspillage alimentaire <input type="checkbox"/> Appliquer les bonnes méthodes de stockage				

Compétence 2 - Collecter l'ensemble de informations et organiser sa production culinaire

dans le respect de la réglementation, des consignes et du temps imparti

Compétences opérationnelles	Question N°	Résultats attendus	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production		<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, besoins spécifiques, etc.) <input type="checkbox"/> Bonne identification des attentes des clients <input type="checkbox"/> Connaissance et identification des allergènes présents dans la production <input type="checkbox"/> Identification de la notion de prix d'achat et de coût de revient.				
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production		<input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Qualité et conformité de la fiche technique <input type="checkbox"/> Attitude écoresponsable dans la prévision des besoins <input type="checkbox"/> Identification correcte des allergènes				
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production		<input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> Identification correcte des locaux adaptés à une production donnée <input type="checkbox"/> Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels				
C2.4 - Planifier son travail		<input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification correcte des points critiques <input type="checkbox"/> Planification pertinente des cuissons pour réduire la dépense énergétique <input type="checkbox"/> Bonne identification des points de vigilance en matière d'hygiène alimentaire <input type="checkbox"/> Choix pertinent de la méthode d'organisation				

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

 Grille d'évaluation en ponctuel (**proposition 2**)

CAP cuisine

Épreuve EP1
Organisation de la production de cuisine
Évaluation en ponctuel

Académie :
Centre d'interrogation :

Session 20..

Numéro du candidat :

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat

Note / 20

Date de l'épreuve	Jury cuisine	Jury sciences appliquées	Jury gestion appliquée

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

dans le respect de la réglementation et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liés à l'activité

Compétences opérationnelles	N° question	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons					
C1.2 - Stocker les marchandises					
C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production					
C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire					

Compétence 2 - Collecter l'ensemble de informations et organiser sa production culinaire

dans le respect de la réglementation, des consignes et du temps imparti

Compétences opérationnelles	Question N°	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production					
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production					
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production					
C2.4 - Planifier son travail					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Grille d'évaluation en ponctuel (proposition 1)

CAP CUISINE

Épreuve EP2
Réalisation de la production de cuisine
Évaluation en ponctuel

Académie :
 Centre d'interrogation :

Session 20..

Numéro du candidat :	N° de poste
----------------------	-------	-------------	-------

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat	Note / 20

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

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
 tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	MI	MF	MS	TBM
		--	-	+	++
C3.1 - Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité				
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Maintien en état de son espace de travail <input type="checkbox"/> Adopter des gestes et postures conformes				
C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Respect de la tenue professionnelle <input type="checkbox"/> Respect des règles essentielles en matière d'hygiène corporelle				
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/> Respect du tri sélectif <input type="checkbox"/> Utilisation rationnelle des fluides et sources d'énergie <input type="checkbox"/> Limitation des déchets et du gaspillage alimentaire				

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production

dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement durables

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination				
C4.2 - Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> • des appareils, des fonds et des sauces, • des entrées froides et des entrées chaudes, • des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés • des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats et d'œufs • des mets à base d'aliments d'origine végétale • des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes) • des préparations de pâtisserie (sucrées et salées) 	<input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et des contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des modes de préparation <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Respect des modes de cuisson <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas, au contexte de l'entreprise et aux attentes du client <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Respect de l'environnement (limitation des déchets, de l'utilisation des fluides, du gaspillage alimentaire)				
C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région	<input type="checkbox"/> Bonne identification des produits marqueurs de sa région <input type="checkbox"/> Connaissance de circuits d'approvisionnement dans sa région <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/> Valorisation des circuits de proximité				

Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Conformité de la mise en place des matériels de dressage <input type="checkbox"/> Choix pertinent et créatif du matériel de dressage				
C5.2 - Dresser ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Bonne mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage				
C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Conformité de la distribution				
C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires	<input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité et rectifications nécessaires <input type="checkbox"/> Vérifier la qualité commerciale de la production <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail				

Compétence 6 - Communiquer

en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers au moyen d'outils et de médias numériques	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés, notamment avec le personnel ou la clientèle en situation de handicap <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exhaustivité des informations transmises au personnel de restaurant (origine des produits, allergènes, etc.) <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit				
C6.2 - Rendre compte de son activité	<input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Valoriser son travail au moyen d'outils et de médias numériques				
C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel	<input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel				

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Grille d'évaluation en ponctuel (proposition 2)

CAP CUISINE

Épreuve EP2
Réalisation de la production de cuisine
Évaluation en ponctuel

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Numéro du candidat :

N° de poste

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat

Note / 20

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

Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation et des préconisations en matière de développement durable				
Compétences opérationnelles	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C3.1 - Contrôler ses denrées				
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail				
C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé				
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable				

Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement durables				
Compétences opérationnelles	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires				
C4.2 - Cuisiner : <ul style="list-style-type: none"> des appareils, des fonds et des sauces, des entrées froides et des entrées chaudes, des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats et d'œufs des mets à base d'aliments d'origine végétale des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes) des préparations de pâtisserie (sucrées et salées) 				
C4.3 - Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région				

Compétence 5 - Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.				
Compétences opérationnelles	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage				
C5.2 - Dresser ses préparations culinaires				
C5.3 - Distribuer ses préparations culinaires				
C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires				

Compétence 6 - Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession				
Compétences opérationnelles	MI --	MF -	MS +	TBM ++
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> au sein de son entreprise avec les clients avec des tiers au moyen d'outils et de médias numériques				
C6.2 - Rendre compte de son activité				
C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel				

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise