

CAP CUISINE

Épreuve EP1 Organisation de la production de cuisine Évaluation en CCF Synthèse

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du
candidat

.....

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat - PÔLE 1

Note / 20

Nom du formateur de spécialité

Signature

Nom du formateur de sciences

appliquées
Signature

Nom du formateur d'économie-

gestion
Signature

EP1 Culture professionnelle (PROPOSITION 1)

(évaluations significatives par discipline)

EVALUATIONS SIGNIFICATIVES

ORAL

Enseignements

Culture technologique

Gestion appliquée

Sciences appliquées

①

②

③

④

①

②

③

④

①

②

③

④

Nom des
professeurs et
éventuellement
du professionnel

Date

Note

Appréciation

Appréciation

Appréciation

Appréciation

EP1 Culture professionnelle (PROPOSITION 2)

(évaluations significatives communes aux trois disciplines)

EVALUATIONS SIGNIFICATIVES

ORAL

①

②

③

④

Nom des
professeurs

Date

Note

Appréciation

Appréciation

Appréciation

Appréciation

Appréciation

CAP CUISINE

Épreuve EP1 Organisation de la production de cuisine Contrôle en cours de formation Grille récapitulative

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Première partie écrite Évaluations significatives

Évaluations organisées tout au long de la formation dans l'établissement de formation



/ 20 points



/60 points

Deuxième partie orale

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



/ 20 points



/ 20 points



Note finale à saisir sur 80 points

/80 points

Note finale proposée au jury, arrondie au ½ point supérieur

/20 points

CAP CUISINE

Épreuve EP2
Préparation et distribution de la production de
cuisine
Évaluation en CCF
Situations S1 et S2 en centre de formation

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat - PÔLE 2

Situations	Date	Formateur de spécialité	Professionnel(s) associé(s)	Note / 20
1				
2				

		Situation 1				Situation 2				
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										
Travail demandé	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
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- 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 développement durables										
Travail demandé	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C4.1. Réaliser les techniques préliminaires										
C4.2 Cuisiner :										
• 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, 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										
Travail demandé	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
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										
Travail demandé	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	Sélection (cocher) ☐	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C5.1. Communiquer en situation professionnelle										
C5.2. Rendre compte de son activité										
C5.3. Se situer dans son environnement professionnel										
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive ① NM Non Maîtrisée / ② IM Insuffisamment Maîtrisée / ③ Ma Maîtrise satisfaisante / ④ BM Bien Maîtrisée										
		Situation 1					Situation 2			
Note sur 20										

CAP CUISINE

Épreuve EP2 Préparation et distribution de la production de cuisine

Évaluation en CCF Évaluations en entreprise

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Appréciation du niveau global de compétences atteint par le candidat - PÔLE 2

Note / 20

PFMP	Période	Formateur de spécialité (nom et signature)	Professionnel tuteur associé (nom et signature)	Cachet de l'entreprise
N°... (formative)				
N°... (formative)				
N°... (formative)				
N°... (certificative)				

PFMP	Commentaire
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (formative)	
PFMP N° (certificative)	

Évaluations formatives			Évaluation certificative PFMP N°...
PFMP N°...	PFMP N°...	PFMP N°...	

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

Travail demandé	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
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- 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 développement durables

Travail demandé	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C4.1. Réaliser les techniques préliminaires																
C4.2-1. Cuisiner : - 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, d'œufs - des mets à base d'aliments d'origine végétale - Cuisiner 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

Travail demandé	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
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

Travail demandé	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM	① NM	② IM	③ Ma	④ BM
C5.1. Communiquer en situation professionnelle																
C5.2. Rendre compte de son activité																
C5.3. Se situer dans son environnement professionnel																

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

Note sur 20

CAP CUISINE

Épreuve EP2 Préparation et distribution de la production de cuisine

Contrôle en cours de formation Grille d'évaluation récapitulative

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

S1

Première situation d'évaluation pratique

Organisée dans l'établissement de formation avant la fin de l'année civile de la deuxième année de formation.



/ 20 points



/80 points

S2

Deuxième situation d'évaluation pratique et orale

Organisée en fin de formation dans l'établissement de formation.



/ 20 points



/ 100 points

S3

Troisième situation d'évaluation en milieu professionnel

Organisée au cours de la deuxième année de formation



/ 20 points



/ 80 points

Note finale sur 260 points

/260 points

Note globale proposée au jury

/20 points