* Grille d’évaluation en ponctuel - Annexe 20

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en ponctuel |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….……………** | **Numéro du candidat :** | **…………………………….………………….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation** **globale** : | **Total / 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | **□** | **□** | |
| **Compétence non validée** | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Numéro de questions** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | | |
| Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage * Conformité  qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande * Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux * Repérage et signalement des anomalies * Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur * Alerte sur les risques de rupture de produit * Conformité du tri des emballages * Conformité des produits mis en place * Exactitude des quantités * Exactitude des informations relevées |  |  |  |  |  |  | | |
| Stocker les marchandises |  |  |  |  |  |
| Mettre en place les marchandises nécessaires à la production |  |  |  |  |  |
| Participer aux opérations d’inventaire |  |  |  |  |  |
| **Compétence 2- collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire.** | | | | | | | **□** | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Numéro de questions** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | | | |
| Collecter les informations nécessaires à sa production | * Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) * Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) * Pertinence des matériels sélectionnés * Choix pertinent des techniques de fabrication * Cohérence de l’ordonnancement des tâches * Identification des points critiques |  |  |  |  |  |  | | | |
| Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  |  |  |  |  |
| Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  |  |  |  |  |
| Planifier son travail |  |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF Annexe 20

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF **Partie 1** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………** | **Numéro du candidat :** | **…………………………….…** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation** **globale** : | **Total / 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du professionnel**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **EVALUATIONS SIGNIFICATIVES EP1 Culture professionnelle** | | | | | | | | | | | | | |
| **Enseignements :** | **Culture technologique** | | | | | **Gestion appliquée** | | | | | **Sciences appliquée** | | | |
| **Nom du formateur** | |  | | | **Nom du formateur** | |  | | | **Nom du formateur** | |  | |
|  | ❶ | ❷ | | ❸ | ❹ | ❶ | ❷ | | ❸ | ❹ | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ |
| **date** |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| **note** |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **Moyenne culture technologique/20** | | | | |  | **Moyenne gestion appliquée /20** | | | |  | **Moyenne sciences appliquée /20** | | |  |
| **Appréciation** | | | | | | **Appréciation** | | | | | **Appréciation** | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | | **□** | **□** | |
| **Compétence non validée** | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Numéro de l’évaluation et enseignement** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | | |
| Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage * Conformité  qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande * Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux * Repérage et signalement des anomalies * Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur * Alerte sur les risques de rupture de produit * Conformité du tri des emballages * Conformité des produits mis en place * Exactitude des quantités * Exactitude des informations relevées |  |  |  |  | |  |  | | |
| Stocker les marchandises |  |  |  |  | |  |
| Mettre en place les marchandises nécessaires à la production |  |  |  |  | |  |
| Participer aux opérations d’inventaire |  |  |  |  | |  |
| **Compétence 2- collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire.** | | | | | | | | **□** | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Numéro de l’évaluation et enseignement** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | | | |
| Collecter les informations nécessaires à sa production | * Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) * Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) * Pertinence des matériels sélectionnés * Choix pertinent des techniques de fabrication * Cohérence de l’ordonnancement des tâches * Identification des points critiques |  |  |  | |  |  |  | | | |
| Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  |  |  | |  |  |
| Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  |  |  | |  |  |
| Planifier son travail |  |  |  | |  |  |

**Grille d’évaluation en cours de formation Annexe xx**

**CAP CUISINE** - **GRILLE D’ÉVALUATION**

**Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine**

Contrôle en cours de formation - **Partie 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Total partie 2 / 20 :** |  |  | |
|  | | |
| **Appréciation** : | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du formateur de gestion, ou de sciences appliquées ou du professionnel et de son entreprise - Signature** | | | | | | | | | | |
|  | |  |  | | | | | | | | | | |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | | | | | **□** | **□** | |
| **Compétence non validée** | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | | **Exemple d’indicateurs de performance** | | | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | | | **Justifications** | | |
| Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage * Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande * Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux * Repérage et signalement des anomalies * Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur * Alerte sur les risques de rupture de produit * Conformité du tri des emballages * Conformité des produits mis en place * Exactitude des quantités   Exactitude des informations relevées | | |  |  |  |  | | |  | | |
| Stocker les marchandises | |  |  |  |  | | |
| Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | |  |  |  |  | | |
| Participer aux opérations d’inventaire | |  |  |  |  | | |
| **Compétence 2- collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire.** | | | | | | | | | **□** | | | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | | **Exemple d’indicateurs de performance** | | | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | | **Justifications** | | | | |
| Collecter les informations nécessaires à sa production | | * Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) * Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) * Pertinence des matériels sélectionnés * Choix pertinent des techniques de fabrication * Cohérence de l’ordonnancement des tâches * Identification des points critiques | | |  |  |  |  | |  | | | | |
| Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production | |  |  |  |  | |
| Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production | |  |  |  |  | |
| Planifier son travail | |  |  |  |  | |

**Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe xx**

**CAP CUISINE** - **GRILLE D’ÉVALUATION**

**Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine**

Contrôle en cours de formation - **Grille récapitulative**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |
| --- |
| **Appréciation** : |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première partie** **écrite** : Évaluations significatives |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/40 points** |
| *Evaluations organisées tout au long de la formation de formation dans l’établissement de formation* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième partie orale** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 20 points** |
| *Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation ou en entreprise.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/60 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **/20 points** |

* Grille d’évaluation en ponctuel Annexe 20

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en ponctuel |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….……………………………** | **Numéro du candidat :** | **………………………………….** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation** **globale** : | **Total / 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.** | | | | | | | | | | **□** | **□** | | |
| **Compétence non validée** | **Compétence validée** | | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | |
| Contrôler ses denrées | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Anomalies repérées et signalées * Réalisation et précision des pesées, des mesures * Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l’activité * Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l’activité * Propreté de l’espace de travail * Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé * Application de principes du développement durable dans sa pratique |  |  |  | |  | | | |  | | | |
| Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  |  |  | |  | | | |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  |  |  | |  | | | |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  |  |  | |  | | | |
| **Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.** | | | | | | | | **□** | | | | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | | | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | | | **Justifications** | | | | | | |
| Réaliser les techniques préliminaires | * Dextérité des gestes * Qualité du résultat * Rapidité d’exécution * Application des procédures de désinfection et de décontamination * Prise en compte des consignes et contraintes de production * Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens * Respect des techniques culinaires * Autocontrôle de sa production tout au long de l’activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) * Conformité du résultat attendu * Adaptabilité aux différents aléas * Prise en compte des attentes de l’entreprise et de ses clients * Adaptabilité au contexte de l’entreprise * Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités |  |  | |  |  | | |  | | | | | | |
| Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces |  |  | |  |  | | |
| Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes |  |  | |  |  | | |
| Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés |  |  | |  |  | | |
| Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs |  |  | |  |  | | |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  | |  |  | | |
| Préparer des desserts |  |  | |  |  | | |
| Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |  |  | |  |  | | |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.** | | | | | | | | | **□** | | | **□** | | | | |
| **Compétence non validée** | | | **Compétence validée** | | | | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfaisante** | | **Très bonne maitrise** | | **Justifications** | | | | | | | |
| Choisir et mettre en place les matériels de dressage | * Respect des consignes de dressage et d’envoi * Choix pertinent du matériel de dressage * Mise en valeur des mets * Soin apporté au dressage * Respect des températures * Respect des temps impartis * Produit commercialisable * Qualité de l’autocontrôle de la production * Pertinence du vocabulaire professionnel * Pertinence de l’analyse de son travail |  |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) |  |  | |  | |  | |
| Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* |  |  | |  | |  | |
| Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). |  |  | |  | |  | |
| **Compétence 6 - Communiquer.** | | | | | | | | | **□** | | | **□** | | | | |
| **Compétence non validée** | | | **Compétence validée** | | | | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | | **Maitrise satisfaisante** | | **Très bonne maitrise** | | **Justifications** | | | | | | | |
| Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec des tiers | * Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production * Comportements et attitudes professionnels adaptés * Travail en équipe * Qualité de l’écoute * Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis * Utilisation d’un vocabulaire professionnel à l’oral comme à l’écrit * Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l’entreprise * Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l’activité * Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel * Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel |  |  | |  | |  | |  | | | | | | | |
| Rendre compte de son activité |  |  | |  | |  | |
| Se situer dans son environnement professionnel |  |  | |  | |  | |

* Grille d’évaluation en CCF – situation 1 Annexe 21

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  ***Situation 1 pratique*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….........................................................................................** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation** **globale** : | **Total / 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom & fonction du professionnel**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.** | | | | | | **□** | **□** |
| **Compétence non validée** | **Compétence validée** |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | |
| Contrôler ses denrées | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Anomalies repérées et signalées * Réalisation et précision des pesées, des mesures * Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l’activité * Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l’activité * Propreté de l’espace de travail * Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé * Application de principes du développement durable dans sa pratique |  |  |  |  |  | |
| Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  |  |  |  |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  |  |  |  |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.** | | | | | | | **□** | | **□** |
| **Compétence non validée** | | **Compétence validée** |
| **Travail demandé** | | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | | |
| Réaliser les techniques préliminaires | | * Dextérité des gestes * Qualité du résultat * Rapidité d’exécution * Application des procédures de désinfection et de décontamination * Prise en compte des consignes et contraintes de production * Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens * Respect des techniques culinaires * Autocontrôle de sa production tout au long de l’activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) * Conformité du résultat attendu * Adaptabilité aux différents aléas * Prise en compte des attentes de l’entreprise et de ses clients * Adaptabilité au contexte de l’entreprise * Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités |  |  |  |  |  | | |
| Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces | |  |  |  |  |
| Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes | |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés | |  |  |  |  |
| Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs | |  |  |  |  |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement | |  |  |  |  |
| Préparer des desserts | |  |  |  |  |
| Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région | |  |  |  |  |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.** | | | | | | | **□** | **□** | |
| **Compétence non validée** | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | | **Maitrise insuffisante** | **Maitrise fragile** | **Maitrise satisfaisante** | **Très bonne maitrise** | **Justifications** | | |
| Choisir et mettre en place les matériels de dressage | * Respect des consignes de dressage et d’envoi * Choix pertinent du matériel de dressage * Mise en valeur des mets * Soin apporté au dressage * Respect des températures * Respect des temps impartis * Produit commercialisable * Qualité de l’autocontrôle de la production * Pertinence du vocabulaire professionnel * Pertinence de l’analyse de son travail | |  |  |  |  |  | | |
| Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) |  |  |  |  |
| Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* |  |  |  |  |
| Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – situation 2 Annexe 22

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Situation 2 pratique et oral** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….………………….........................................................................................** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation** **globale** : | **Total / 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom & fonction du professionnel**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.** | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | | **□** | | | |
| **Compétence non validée** | | | | **Compétence validée** | | | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | | **Maitrise insuffisante** | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | | | | | |
| Contrôler ses denrées | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Anomalies repérées et signalées * Réalisation et précision des pesées, des mesures * Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l’activité * Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l’activité * Propreté de l’espace de travail * Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé * Application de principes du développement durable dans sa pratique | |  | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | | | | |
| Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  | |  | | |  | | |  | | | |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  | |  | | |  | | |  | | | |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  | |  | | |  | | |  | | | |
| **Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.** | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | | **□** | | | |
| **Compétence non validée** | | | | **Compétence validée** | | | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | | | **Maitrise insuffisante** | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | **Très bonne maitrise** | | | | | **Justifications** | | | | | | |
| Réaliser les techniques préliminaires | * Dextérité des gestes * Qualité du résultat * Rapidité d’exécution * Application des procédures de désinfection et de décontamination * Prise en compte des consignes et contraintes de production * Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens * Respect des techniques culinaires * Autocontrôle de sa production tout au long de l’activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) * Conformité du résultat attendu * Adaptabilité aux différents aléas * Prise en compte des attentes de l’entreprise et de ses clients * Adaptabilité au contexte de l’entreprise * Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités | | |  | |  | | |  | | |  | | | | |  | | | | | | |
| Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| Préparer des desserts |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |  | |  | | |  | | |  | | | | |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | **□** | | | |
| **Compétence non validée** | | | **Compétence validée** | | | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | | | **Maitrise insuffisante** | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | | **Très bonne maitrise** | | | | | **Justifications** | | | | | | |
| Choisir et mettre en place les matériels de dressage | * Respect des consignes de dressage et d’envoi * Choix pertinent du matériel de dressage * Mise en valeur des mets * Soin apporté au dressage * Respect des températures * Respect des temps impartis * Produit commercialisable * Qualité de l’autocontrôle de la production * Pertinence du vocabulaire professionnel * Pertinence de l’analyse de son travail | | |  | |  | | |  | | | |  | | | | |  | | | | | | |
| Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) |  | |  | | |  | | | |  | | | | |
| Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* |  | |  | | |  | | | |  | | | | |
| Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). |  | |  | | |  | | | |  | | | | |
| **Compétence 6 - Communiquer.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | | **□** | | |
| **Compétence non validée** | | | | **Compétence validée** | | |
| **Travail demandé** | | **Exemple d’indicateurs de performance** | | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | | | | |
| Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec des tiers | | * Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production * Comportements et attitudes professionnels adaptés * Travail en équipe * Qualité de l’écoute * Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis * Utilisation d’un vocabulaire professionnel à l’oral comme à l’écrit * Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l’entreprise * Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l’activité * Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel * Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | |
| Rendre compte de son activité | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |
| Se situer dans son environnement professionnel | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |

Grille d’évaluation en CCF – situation 3 Annexe 23

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Situation 3 en milieu professionnel** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………..........................................................................................** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Appréciation** **globale** : | | | | **Total / 20** |  |
|  | |  | | | |
| **Date de l’épreuve** | **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | | **Nom & fonction du professionnel**  **Signature** | | |
|  |  | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | **Exemple d’indicateurs de performance** | | | | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | | |
| Contrôler ses denrées | * Rigueur du contrôle qualitatif des denrées * Anomalies repérées et signalées * Réalisation et précision des pesées, des mesures * Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l’activité * Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l’activité * Propreté de l’espace de travail * Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé * Application de principes du développement durable dans sa pratique | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | |
| Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| **Compétence 4 - Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | | **Exemple d’indicateurs de performance** | | | | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | |
| Réaliser les techniques préliminaires | | * Dextérité des gestes * Qualité du résultat * Rapidité d’exécution * Application des procédures de désinfection et de décontamination * Prise en compte des consignes et contraintes de production * Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens * Respect des techniques culinaires * Autocontrôle de sa production tout au long de l’activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) * Conformité du résultat attendu * Adaptabilité aux différents aléas * Prise en compte des attentes de l’entreprise et de ses clients * Adaptabilité au contexte de l’entreprise * Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités | | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | |
| Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Cuisiner des garnitures d’accompagnement | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Préparer des desserts | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.** | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | | | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | | |
| Choisir et mettre en place les matériels de dressage | | | * Respect des consignes de dressage et d’envoi * Choix pertinent du matériel de dressage * Mise en valeur des mets * Soin apporté au dressage * Respect des températures * Respect des temps impartis * Produit commercialisable * Qualité de l’autocontrôle de la production * Pertinence du vocabulaire professionnel * Pertinence de l’analyse de son travail |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | |
| Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| **Compétence 6 - Communiquer.** | | | | | | | | | | | | | | | | **□** | | | | **□** | |
| **Compétence non validée** | | | | **Compétence validée** | |
| **Travail demandé** | | | **Exemple d’indicateurs de performance** | **Maitrise insuffisante** | | | **Maitrise fragile** | | | **Maitrise satisfaisante** | | | **Très bonne maitrise** | | | | **Justifications** | | | | |
| Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec des tiers | | | * Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production * Comportements et attitudes professionnels adaptés * Travail en équipe * Qualité de l’écoute * Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis * Utilisation d’un vocabulaire professionnel à l’oral comme à l’écrit * Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l’entreprise * Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l’activité * Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel * Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | | | |
| Rendre compte de son activité | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |
| Se situer dans son environnement professionnel | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 24

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Grille d’évaluation récapitulative** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |
| --- |
| **Appréciation** : |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation** **d’évaluation pratique** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/30 points** |
| *Organisée dans l’établissement de formation avant la fin de l’année civile de la deuxième année de formation.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième situation d’évaluation pratique et orale** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 60 points** |
| *Organisée en fin de formation dans l’établissement de formation.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Troisième situation d’évaluation en milieu professionnel**) |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 30 points** |
| *Organisée au cours de la deuxième année de formation* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | **/120 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Note globale proposée au jury |  | **/20 points** |