* Grille d’évaluation en ponctuel

|  |  |
| --- | --- |
| **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** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |  |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| **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 appliquées** |
| **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 appliquées /20** |   |
| **Appréciation** | **Appréciation** | **Appréciation** |

|  |
| --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |  |
| 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**

**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** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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**

**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

|  |  |
| --- | --- |
| **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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| Rendre compte de son activité |  |  |  |  |
| Se situer dans son environnement professionnel |  |  |  |  |

* Grille d’évaluation en CCF – situation 1

|  |  |
| --- | --- |
| **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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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

|  |  |
| --- | --- |
| **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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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
* Etc.
 |  |  |  |  |  |
| 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.** |
| **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.** |
| **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.** |
| **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.** |
| **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** |