|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **NOM** :  **PRÉNOM** :  Classe : 󠆼 ❑ 1ère année CAP Cuisine ❑ 2ème année CAP Cuisine  DATE :…./…./20.. | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG  Proposition de note sur 20 :  / 20 |
| ÉVALUATION n°…. CAP Cuisine  - **Épreuve EP1 - Organisation de la production de cuisine -** Évaluation en CCF  **Première partie écrite**   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Académie** | **:** | **Besançon** |  | **Session d’examen 20..** | | **Centre d’interrogation** | **:** |  |  |  | | --- | |  | | **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat :** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | | | | | | **Travail demandé** | | **Question N°** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons | |  | |  | |  | |  | |  | | TD 2 - Stocker les marchandises | |  | |  | |  | |  | |  | | TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production | |  | |  | |  | |  | |  | | TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire | |  | |  | |  | |  | |  | | **Compétence 2 – collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** | | | | | | | | | | | | **Travail demandé** | **Question N°** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production |  | |  | |  | |  | |  | | | TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  | |  | |  | |  | |  | | | TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  | |  | |  | |  | |  | | | TD 8 - Planifier son travail |  | |  | |  | |  | |  | |   *MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise* | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Champs de culture professionnelle visé(s) (cochez de 1 à 3 champs) | | |
| ❑ Spécialité (cuisine) | ❑ Gestion appliquée | ❑ Sciences appliquées |
| Nom et signature du ou des formateurs : | Nom et signature du ou des formateurs : | Nom et signature du ou des formateurs : |

Extrait du référentiel : Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives », donc certificatives.

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d’enseignement.

*Matériel autorisé : …………………………..*

*Le sujet se compose de ……. pages, numérotées de …/… à …/….*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet.*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

|  |
| --- |
| **Contexte professionnel**  Vous êtes embauché(e) dans le restaurant traditionnel « Le relais du Jura » à Arbois afin de renforcer l’équipe de cuisine pour la durée de la manifestation dédiée à Louis Pasteur au mois de décembre 2022. Le chef Allan Baudret propose une cuisine privilégiant les produits locaux, les circuits courts d’approvisionnement ainsi que l’agriculture biologique.  La cuisine du chef Baudret étant très réputée à Arbois, l’équipe de l’institut Pasteur a décidé d’organiser le repas d’ouverture de cette manifestation pour célébrer cet évènement et participer à ce moment de convivialité.  **Carte « Le relais du Jura »**      **La situation professionnelle :** Le chef Allan Baudret décide de vous associer à la conception du repas d’ouverture. |

##### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

À l’attention des concepteurs :

* Le nombre de dossiers est à l’appréciation du concepteur
* Les annexes à compléter et/ou les documents à consulter sont à l’appréciation du concepteur
* Les compétences évaluées pour l’EP1 sont C1 et C2. Si des compétences C3 à C6 sont évaluées dans ce sujet, elles ne seront pas prises en compte dans la note EP1 mais pourront figurer dans les notes du bulletin.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés** | **Compétences ciblées** | **Savoirs associés ciblés** |
| **Dossier** ➊ | ……… | *Si document :* **Document……**  *Si annexe :*  **Annexe …..** | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | ***C1 :***  ☐ *1 – Les grandes familles de produits alimentaires*  ☐ *2 - Les fournisseurs*  ☐ *3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*  ☐ *4 - Les stocks et les approvisionnements*  ***C2 :***  ☐ *5 - Le client*  ☐ *6 - L’approche économique*  ☐ *7 - Les locaux*  ☐ *8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage*  ☐ *9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine*  ☐ *10 - Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine*  ☐ *11 - Les supports et les documents de production* |
| **Dossier** ➋ | ……… | *Si document :* **Document……**  *Si annexe :* **Annexe …..** | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | ***C1 :***  ☐ *1 – Les grandes familles de produits alimentaires*  ☐ *2 - Les fournisseurs*  ☐ *3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*  ☐ *4 - Les stocks et les approvisionnements*  ***C2 :***  ☐ *5 - Le client*  ☐ *6 - L’approche économique*  ☐ *7 - Les locaux*  ☐ *8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage*  ☐ *9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine*  ☐ *10 - Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine*  ☐ *11 - Les supports et les documents de production* |
| **Dossier** ➌ | ……… | *Si document :* **Document……**  *Si annexe :* **Annexe …..** | |  | | --- | | ☐- **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | ☐- **C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités** | | ***C1 :***  ☐ *1 – Les grandes familles de produits alimentaires*  ☐ *2 - Les fournisseurs*  ☐ *3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*  ☐ *4 - Les stocks et les approvisionnements*  ***C2 :***  ☐ *5 - Le client*  ☐ *6 - L’approche économique*  ☐ *7 - Les locaux*  ☐ *8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage*  ☐ *9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine*  ☐ *10 - Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine*  ☐ *11 - Les supports et les documents de production* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dossier 1** | ……………………………………………. |

|  |
| --- |
| **⯈ La situation :** |
| Vous ………   |  | | --- | |  | |
| **⯈ Votre rôle :** |
| * …….. * …… * ……. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dossier 2** | ……………………………………………. |

|  |
| --- |
| **⯈ La situation :** |
| Vous ………   |  | | --- | |  | |
| **⯈ Votre rôle :** |
| * …….. * …… * ……. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Dossier 3** | ……………………………… |

|  |
| --- |
| **⯈ La situation :** |
| Vous ………   |  | | --- | |  | |
| **⯈ Votre rôle :** |
| * …….. * …… * ……. |

|  |  |
| --- | --- |
| Documents à consulter | **………** |

|  |  |
| --- | --- |
| ANNEXES à compléter | **………** |