**S1 SYNTHESE DES TECHNIQUES mises en œuvre**

 **VERIFICATION DE L’EQUILIBRE DES EXIGENCES**

**Plats à réaliser :**

1)

2)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Techniques mises en œuvre**  | **A** | **B** | **C** |
| **Préparations préliminaires :**--- |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **2B ou 2C** |
| **Cuissons :**--- |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **1B** | **1C** |
| **Appareils, fonds et sauces :**--- |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **1B** | **1C** |
| **Pâtisserie :**--- |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **(1B et 1C) ou (2B ou 2C)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb- | **C.A.P. CUISINE** **EPREUVE EP2 - PRODUCTIONS CULINAIRES****ÉVALUATION PAR CCF**Situation d'évaluation n°1 (S1) | Établissement **L.M.H.T** **« Archipel Guadeloupe****LE GOSIER** |
| Date : **Session : 2015** | Nom et prénom du candidat :  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPÉTENCES** | **TECHNIQUES A et B \*** | **ÉVALUATION** |
| **TB** | **B** | **I** | **TI** |
| **C1- ORGANISER** |  |  |  |  |  |
| Organiser et gérer son poste de travail. |  |  |  |  |  |
| Prévoir le matériel nécessaire à la réalisation des préparations. |  |  |  |  |  |
| **C2- RÉALISER** |  |  |  |  |  |
| Maîtriser les techniques gestuelles |  |  |  |  |  |
| **Maîtriser****les****techniques****A et B** | Préparations préliminaires | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Cuissons | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Appareils, fonds, sauces | **-****-****-** |  |  |  |  |
| PâtisseriesAppareils | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)  |  |  |  |  |  |
| Dresser les préparations culinaires |  |  |  |  |  |
| Respecter les règles d’hygiène, de santé et de sécurité au travail. |  |  |  |  |  |
| **C3- CONTRÔLER- EVALUER** |  |  |  |  |  |
| Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire. |  |  |  |  |  |
| Assurer les opérations de fin de service (denrées) et contrôler le rangement du poste de travail, du matériel. |  |  |  |  |  |

***\* A compléter obligatoirement à partir du tableau A et B du référentiel***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Total / 36 points** | **Total /40 points** | **Observations** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Échelle d’évaluation** | NOM – PRÉNOM – Émargement des membres de la commission |
| TBBITI | Maîtrise totale Maîtrise satisfaisanteMaîtrise insuffisanteAucune maîtrise |  |  |  |