**Académie de GUADELOUPE**

**NOM de l’élève :**

**Prénom de l’élève :**



**LYCEE DES METIERS DE L’HÔTELLERIE ET DU TOURISME**

**« Archipel Guadeloupe »**

**BP 249**

**Saint – Félix 97190 LE GOSIER**

**🕿 0590 85 28 91**

**C.A.P CUISINE**

**DOSSIER EXAMEN**

**EP1 – EP2 – EP3**

**Session 2015**

**Photo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb- | **C.A.P. CUISINE****EPREUVE EP1 - ÉVALUATION CCF** | Établissement **L.M.H.T** **LE GOSIER** |
| Date : Session : **2015** | Nom et prénom du candidat :  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CRITÈRES** | **OBSERVATIONS** | **ÉVALUATION** |
| **1ère partie : Approvisionnement et organisation de la production** |
| **1.1 / Compléter deux fiches techniques de fabrication** | **TB** | **B** | **I** | **TI** |
| Identification des produits |  | **6** | **4** | **2** | **0** |
| Respect des proportions, des préparations (grammages) |  | **6** | **4** | **2** | **0** |
| Utilisation d’un vocabulaire adapté. |  | **6** | **4** | **2** | **0** |
| Choix du matériel. |  | **6** | **4** | **2** | **0** |
| **Nombre de points obtenus à la partie 1.1/** |  **NOTE : / 24 Pts** |
| **1.2/ Rédiger une fiche d’organisation des tâches** | **TB** | **B** | **I** | **TI** |
| Cohérence de l’enchaînement des tâches dans le temps |  | **8** | **6** | **3** | **0** |
| Respect des durées de cuisson |  | **4** | **3** | **1** | **0** |
| Qualité des documents(écriture, présentation…) |  | **4** | **3** | **1** | **0** |
| **Nombre de points obtenus à la partie 1.2/** |  **NOTE : / 16 Pts** |
| **Note obtenue pour la partie 1****Approvisionnement et organisation de la production** |  **NOTE(1) : / 40 Pts** |
|  |
| **2ème partie : Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l’entreprise et de son environnement.** |
| ***2.1/ Technologie culinaire*** |  **NOTE : / 16 Pts** |
| ***2.2/ Sciences appliquées*** |  **NOTE : / 16Pts** |
| ***2.3/ Connaissance de l’entreprise et de son environnement*** |  **NOTE : / 08 Pts** |
| **Note obtenue pour la partie 2****Technologie culinaire, sciences appliquées, connaissance de l’entreprise et de son environnement.** |  **NOTE(2) : / 40 Pts** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Note obtenue à l’épreuve EP1****Approvisionnement et organisation de la production culinaire NOTE(1)****+ Technologie culinaire, sciences appliquées et connaissance de l’entreprise et de son environnement NOTE(2)** |  **NOTE : / 80 Pts** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb- | **C.A.P. CUISINE****ÉPREUVE EP2 – Productions culinaires****Contrôle en cours de formation****Proposition de notes : S1 et S2 ; PFE n°2 et PFE n °4** | Établissement **L.M.H.T** **LE GOSIER** |
| Session **: 2015** | Nom et prénom du candidat :  |

|  |
| --- |
| **Évaluations en Centre de Formation** |
|  | **Situation d’évaluation n°1**  |
|  | Date :Membres de la commission : | Production culinaire et distribution | **/ 40** |
|  | **Situation d’évaluation n°2**  |
|  | Date :Membres de la commission : | Production culinaire | **/ 100** |
| Présentation et dégustation | **/ 40** |
| **Évaluations en entreprise** |
| **P.F.E n°2**  |  | **P.F.E n°4**  |
| **ÉVALUATION****Savoir - Faire** |  | **Évaluation****certificative** |  | **ÉVALUATION****Savoir - Être** |  | **Évaluation****certificative** |  | **ÉVALUATION****Savoir - Faire** |  | **Évaluation****certificative** |
| Maîtrise totale | Maîtrise satisfaisante | Maîtrise insuffisante | Aucune maîtrise | **T****B** | **B** | **I** | **T****I** |  |  |  | Maîtrise totale | Maîtrise satisfaisante | Maîtrise insuffisante | Aucune maîtrise |
| **ORGANISER** |  |  |  |  |  |  | **ORGANISER** |  |  |
| Planifier son travail |  |  |  |  |  | A1 | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils |  |  |  |  |  | Planifier son travail |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Organiser et gérer son poste de travail |  |  |  |  |  | A2 | Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres |  |  |  |  |  | Organiser et gérer son poste de travail |  |  |  |  |  |
| **RÉALISER** |  |  |  |  |  |  | **RÉALISER** |  |  |
| Réaliser des préparations préliminaires |  |  |  |  |  | A3 | Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité |  |  |  |  |  | Réaliser des préparations préliminaires |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Effectuer des cuissons |  |  |  |  |  | A4 | Faire preuve de motivation |  |  |  |  |  | Effectuer des cuissons |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base |  |  |  |  |  | A5 | Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail |  |  |  |  |  | Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Réaliser les hors d’œuvre froids, chauds |  |  |  |  |  |  | A6 | Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel |  |  |  |  |  |  | Réaliser les hors d’œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Dresser les préparations culinaires |  |  |  |  |  |  | A7 | S’intégrer d’une manière active au sein de l’équipe |  |  |  |  |  |  | Dresser des préparations culinaires |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux |  |  |  |  |  |  | A8 | Garder la maîtrise de soi |  |  |  |  |  |  | Participer à la distribution |  |  |  |  |  |
| **CONTRÔLER** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Identifier les produits |  |  |  |  |  |  | A9 | Savoir s’adapter aux remarques formulées |  |  |  |  |  |  | Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | **CONTRÔLER ET ÉVALUER** |  |  |
| Stocker les produits à l’endroit approprié |  |  |  |  |  |  | A10 | Faire preuve de discrétion |  |  |  |  |  |  | Réceptionner les marchandises et les contrôler |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Participer aux vérifications des préparations |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Participer aux vérifications des préparations et les rectifier |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Assurer les opérations de fin de service (denrées) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Assurer les opérations de fin de service |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | **COMMUNIQUER** |  |  |
|  | Communiquer au sein de l’entreprise |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TOTAL |  |  |  |  |  TOTAL |  |  |  |  |  | TOTAL |  |  |  |  |
|  | 🞪 |  | 🞪 |  |  | 🞪 |
|  | 3 | 2 | 1 | 0 |  | 3 | 2 | 1 | 0 |  |  | 3 | 2 | 1 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL A** | **/ 36** | **TOTAL B** | **/ 30** |  | **TOTAL C** | **/ 42** |
|  |
| **Évaluation PFE n°2\*** | **/ 20** |  | **Évaluation PFE n°4 \*\*** | **/ 40** |
|  \*= (total A/36) 🞨 20 |  | \*\* = [(total B/30) 🞨10] + [(total C/42) 🞨 30)] |  |

|  |
| --- |
| **Récapitulatif des évaluations** |
| **en centre de formation** | **en entreprise** |  | **TOTAL** |  | **NOTE** |
| **S 1** | **S 2** | **PFE 2** | **PFE 4** |  |  **/240** |  | **/20** |
| **/40** | **/100** | **/40** | **/20** | **/40** |
| https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb- | **C.A.P. CUISINE****EPREUVE EP3 - ÉVALUATION CCF****COMMUNICATION et COMMERCIALISATION** | Établissement :**L.M.H.T** **LE GOSIER** |
| Date : Session :  **2015** | Nom et prénom du candidat :  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPÉTENCES** |  | **TB** | **B** | **I** | **TI** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Adopter une attitude favorable à la communication** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Présenter la fiche en termes commerciaux** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Analyser et justifier des choix** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **S’exprimer correctement** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Utiliser un vocabulaire approprié** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TOTAL sur 15 points** |  | **/ 20 pts** |
|  |  |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |
| 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°2 (S2) | Établissement **LMHT****« Archipel Guadeloupe »** **LE GOSIER** |
| Date : **Session : 2015** | Nom et prénom du candidat :  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **COMPÉTENCES** | **TECHNIQUES A, B et C (\*)** | **ÉVALUATION** |
| **TB** | **B** | **I** | **TI** |
| **C1- ORGANISER** |  |  |  |  |  |
| Organiser et planifier son travail (enchaînement, respect des durées d’exécution et de cuisson) |  |  |  |  |  |
| **C2- RÉALISER** |  |  |  |  |  |
| **Maîtriser****les****techniques****A, B, C** | Préparations préliminaires | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Appareils, fonds, sauces | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Cuissons | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Pâtisseries, desserts, hors d’œuvre chauds ou froids à base de pâte | **-****-****-** |  |  |  |  |
| Utiliser rationnellement les moyens (denrées, énergie)  |  |  |  |  |  |
| Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité) |  |  |  |  |  |
| 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, B et C du référentiel***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Total / 30 points** | **Total / 100 points** | **Observations** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Critères** | **Évaluation** |
|  | **Production 1** |  | **Production 2** |  | **Production 3** |  |
|  |
|  | **TB** | **B** | **I** | **TI** |  | **TB** | **B** | **I** | **TI** |  | **TB** | **B** | **I** | **TI** |  |
| **Présentation**(netteté, disposition, volume) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Température(selon recette : chaud, froid) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cuisson(conforme, tendre, moelleux, croustillant) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Goût (conforme, agréable)**Assaisonnement** (équilibré) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total /24 points (2 productions)****Total /36 points (3 productions)** | **Total / 40 points** | **Observations** |

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