**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 | | |
| TB  B  I  TI | Maîtrise totale Maîtrise satisfaisante  Maîtrise insuffisante  Aucune maîtrise |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [ANd9GcSR3cEYI8sHUCFfG3iAeKMmzADjpbZw-Wce9cqCmJp4oGHmLFb-](http://www.google.fr/imgres?sa=X&biw=1920&bih=955&tbm=isch&tbnid=kpECkaJi7ffelM:&imgrefurl=http://www.ac-guadeloupe.fr/&docid=ZXtE06QmyG5M4M&imgurl=http://www.ac-guadeloupe.fr/sites/all/themes/fbg/images/logos.png&w=208&h=94&ei=WuVWUtzlDfCQ0QX0kIGQDg&zoom=1&iact=rc&dur=391&page=1&tbnh=75&tbnw=166&start=0&ndsp=62&ved=1t:429,r:31,s:0,i:181&tx=111&ty=32) | **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 | |  |  |  |  |  | A  1 | Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils |  |  |  | |  | |  | | Planifier son travail | |  | |  |  |  |  |
|  | |  |  | | | |  |  |  |  | | | | | | |  | |  | |  | | | | |
| Organiser et gérer son poste de travail | |  |  |  |  |  | A  2 | Effectuer son travail, selon les consignes, sans attendre les ordres |  |  |  | |  | |  | | Organiser et gérer son poste de travail | |  | |  |  |  |  |
| **RÉALISER** | |  |  | | | |  |  |  |  | | | | | | | **RÉALISER** | |  | |  | | | | |
| Réaliser des préparations préliminaires | |  |  |  |  |  | A  3 | Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité |  |  |  | |  | |  | | Réaliser des préparations préliminaires | |  | |  |  |  |  |
|  | |  |  | | | |  |  |  |  | | | | | | |  | |  | |  | | | | |
| Effectuer des cuissons | |  |  |  |  |  | A  4 | Faire preuve de motivation |  |  |  | |  | |  | | Effectuer des cuissons | |  | |  |  |  |  |
|  | |  |  | | | |  |  |  |  | | | | | | |  | |  | |  | | | | |
| Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base | |  |  |  |  |  | A  5 | 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 | |  |  |  |  |  |  | | A  6 | 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 | |  |  |  |  |  |  | | A  7 | 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 | |  |  |  |  |  |  | | A  8 | Garder la maîtrise de soi |  |  |  | |  | |  | |  | Participer à la distribution | |  | |  |  |  |  |
| **CONTRÔLER** | |  |  | | | |  | |  |  |  |  | | | | | | |  |  | |  | |  | | | | |
| Identifier les produits | |  |  |  |  |  |  | | A  9 | 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 | |  |  |  |  |  |  | | A  10 | 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 | | |
| TB  B  I  TI | Maîtrise totale Maîtrise satisfaisante  Maîtrise insuffisante  Aucune 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 | **-**  **-**  **-** |  |  |  |  |
| Pâtisseries  Appareils | **-**  **-**  **-** |  |  |  |  |
| 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 | | | |
| TB  B  I  TI | | Maîtrise totale Maîtrise satisfaisante  Maîtrise insuffisante  Aucune 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 | | |
| TB  B  I  TI | Maîtrise totale Maîtrise satisfaisante  Maîtrise insuffisante  Aucune maîtrise |  |  |  |