**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 SUJETS et corrigés**

**EP1 – EP2 – EP3**

**Session 2015**

**Photo**

**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 | **-**  **-**  **-** |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |

**S2 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** | |
| **Appareils, fonds et sauces :**  -  -  - |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **1B** | **1C** |
| **Cuissons :**  -  -  - |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **1B** | **1C** |
| **Pâtisserie :**  -  -  - |  |  |  |
| **Total** | **.. A** | **.. B** | **.. C** |
| **minimum** | **1A** | **(1B et 1C) ou (2B ou 2C)** | |



