|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 |  |  |  |

**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)** |