

CAP CUISINE

Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine

Évaluation en CCF Partie 1

Académie : DIJON

Centre d'interrogation : CFA LA NOUE

Session 2018

Nom, prénom du candidat	«NOM_PRENOM_APPRENANT»	Numéro du candidat :
-------------------------	------------------------	----------------------	-------

Appréciation globale :	Total / 20
------------------------	------------

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel Signature
Semaine 50	DMANTEL-PDEVILARD-JFRENAUT	GTOURDIAS-BRESSON-BROYER

EVALUATIONS SIGNIFICATIVES EP1 Culture professionnelle												
Enseignements :	Culture technologique				Gestion appliquée				Sciences appliquées			
	Nom du formateur				Nom du formateur				Nom du formateur			
	①	②	③	④	①	②	③	④	①	②	③	④
date												
note												
Moyenne culture technologique/20				Moyenne gestion appliquée /20				Moyenne sciences appliquées /20				
Appréciation				Appréciation				Appréciation				

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage <input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux <input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit						
Stocker les marchandises							
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production							
Participer aux opérations							

d'inventaire	<input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> Etc.						
--------------	---	--	--	--	--	--	--

Compétence 2- collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Numéro de l'évaluation et enseignement	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/> Etc.						
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production							
Planifier son travail							

Grille d'évaluation en cours de formation

CAP CUISINE - GRILLE D'ÉVALUATION Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine Contrôle en cours de formation - Partie 2

Académie : DIJON

Centre d'interrogation : CFA LA NOUE

Session 20..

Nom, prénom du candidat

.....

Total partie 2 / 20 :

Appréciation :

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du formateur de gestion, ou de sciences appliquées ou du professionnel et de son entreprise - Signature

Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maitrise	Justifications
Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage <input type="checkbox"/> Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande <input type="checkbox"/> Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux <input type="checkbox"/> Repérage et signalement des anomalies <input type="checkbox"/> Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur <input type="checkbox"/> Alerte sur les risques de rupture de produit <input type="checkbox"/> Conformité du tri des emballages <input type="checkbox"/> Conformité des produits mis en place <input type="checkbox"/> Exactitude des quantités <input type="checkbox"/> Exactitude des informations relevées <input type="checkbox"/> Etc.					
Stocker les marchandises						
Mettre en place les marchandises nécessaires à la production						
Participer aux opérations d'inventaire						

Compétence 2- collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications	
Collecter les informations nécessaires à sa production	<input type="checkbox"/> Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.) <input type="checkbox"/> Pertinence des matériels sélectionnés <input type="checkbox"/> Choix pertinent des techniques de fabrication <input type="checkbox"/> Cohérence de l'ordonnancement des tâches <input type="checkbox"/> Identification des points critiques <input type="checkbox"/> Etc.						
Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production							
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production							
Planifier son travail							

Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative

CAP CUISINE - GRILLE D'ÉVALUATION

Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine

Contrôle en cours de formation - Grille récapitulative

Académie : DIJON

Centre d'interrogation : CFA LA NOUE

Session 20..

Nom, prénom du candidat

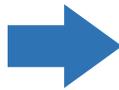
.....

Appréciation :

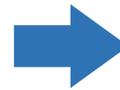
Première partie écrite :

Évaluations significatives

Evaluations organisées tout au long de la formation de formation dans l'établissement de formation



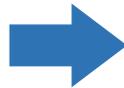
/ 20 points



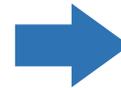
/40 points

Deuxième partie orale

Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation ou en entreprise.



/ 20 points



/ 20 points



Note globale proposée au jury

/60 points

/20 points