

✦ Grille d'évaluation en CCF – situation 1

# CAP CUISINE

## Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Contrôle en cours de formation  
**Situation 1 pratique**

Académie : **DIJON**  
Centre d'interrogation : **CFA LA NOUE**

**Session 2018**

Nom, prénom du candidat «NOM\_PRENOM\_APPRENANT»

Appréciation globale :

**Total /  
20**

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

### Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées					
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail	<input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé	<input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures					
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable	<input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité					
	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité					
	<input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail					
	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé					
	<input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique					
	<input type="checkbox"/> Etc.					

### Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces	<input type="checkbox"/> Qualité du résultat					
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes	<input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution					
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés	<input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination					
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers,	<input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production					
	<input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens					
	<input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires					
	<input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au					

d'abats, d'œufs	long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/>					
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

**Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.**

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'env <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/> Etc.					
Dresser ses préparations culinaires (( <i>netteté, disposition, volume</i> ))						
Envoyer ses préparations culinaires ( <i>respect des horaires, des températures</i> )						
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).						

✚ Grille d'évaluation en CCF – situation 2

**CAP CUISINE**

**Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**

Contrôle en cours de formation  
**Situation 2 pratique et oral**

Académie : **DIJON**  
Centre d'interrogation : **CFA LA NOUE**

**Session 20..**

<b>Nom, prénom du candidat</b>	.....
--------------------------------	-------

<b>Appréciation globale :</b>	<b>Total /</b>	<b>20</b>
-------------------------------	----------------	-----------

<b>Date de l'épreuve</b>	<b>Nom du formateur de spécialité</b> Signature	<b>Nom &amp; fonction du professionnel</b> Signature

**Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.**

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/> Etc.					
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable						

**Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.**

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces						
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes						
Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés						

Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs	<input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/> Etc.					
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

### Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soins apportés au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/> Etc.					
Dresser ses préparations culinaires ((netteté, disposition, volume)						
Envoyer ses préparations culinaires (respect des horaires, des températures)						
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).						

### Compétence 6 - Communiquer.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité <input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel <input type="checkbox"/> Etc.					
Rendre compte de son activité						
Se situer dans son environnement professionnel						

❖ Grille d'évaluation en CCF – situation 3

# CAP CUISINE

## Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Contrôle en cours de formation  
Situation 3 en milieu professionnel

Académie : DIJON  
Centre d'interrogation : CFA LA NOUE

Session 20..

<b>Nom, prénom du candidat</b>	.....
--------------------------------	-------

<b>Appréciation globale :</b>	<b>Total /</b>	<b>20</b>
-------------------------------	----------------	-----------

<b>Date de l'épreuve</b>	<b>Nom du formateur de spécialité</b>	<b>Nom &amp; fonction du professionnel</b>
	<b>Signature</b>	<b>Signature</b>

### Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Contrôler ses denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif des denrées <input type="checkbox"/> Anomalies repérées et signalées <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité <input type="checkbox"/> Propreté de l'espace de travail <input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé <input type="checkbox"/> Application de principes du développement durable dans sa pratique <input type="checkbox"/>					
Mettre en place et maintenir en état son espace de travail						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé						
Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable						

### Compétence 4 - Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Réaliser les techniques préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité des gestes <input type="checkbox"/> Qualité du résultat <input type="checkbox"/> Rapidité d'exécution <input type="checkbox"/> Application des procédures de désinfection et de décontamination <input type="checkbox"/> Prise en compte des consignes et contraintes de production <input type="checkbox"/> Utilisation appropriée et rationnelle des					
Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces						
Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes						

Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés	matériels et des moyens <input type="checkbox"/> Respect des techniques culinaires <input type="checkbox"/> Autocontrôle de sa production tout au long de l'activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.) <input type="checkbox"/> Conformité du résultat attendu <input type="checkbox"/> Adaptabilité aux différents aléas <input type="checkbox"/> Prise en compte des attentes de l'entreprise et de ses clients <input type="checkbox"/> Adaptabilité au contexte de l'entreprise <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>					
Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs						
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Préparer des desserts						
Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région						

### Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Choisir et mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Respect des consignes de dressage et d'envoi <input type="checkbox"/> Choix pertinent du matériel de dressage <input type="checkbox"/> Mise en valeur des mets <input type="checkbox"/> Soin apporté au dressage <input type="checkbox"/> Respect des températures <input type="checkbox"/> Respect des temps impartis <input type="checkbox"/> Produit commercialisable <input type="checkbox"/> Qualité de l'autocontrôle de la production <input type="checkbox"/> Pertinence du vocabulaire professionnel <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail <input type="checkbox"/>					
Dresser ses préparations culinaires (( <i>netteté, disposition, volume</i> ))						
Envoyer ses préparations culinaires ( <i>respect des horaires, des températures</i> )						
Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements).						

### Compétence 6 - Communiquer.

Travail demandé	Exemple d'indicateurs de performance	Maitrise insuffisante	Maitrise fragile	Maitrise satisfaisante	Très bonne maîtrise	Justifications
Communiquer dans le cadre d'une situation professionnelle : - au sein de son entreprise - avec les clients - avec des tiers	<input type="checkbox"/> Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production <input type="checkbox"/> Comportements et attitudes professionnels adaptés <input type="checkbox"/> Travail en équipe <input type="checkbox"/> Qualité de l'écoute <input type="checkbox"/> Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis <input type="checkbox"/> Utilisation d'un vocabulaire professionnel à l'oral comme à l'écrit <input type="checkbox"/> Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l'entreprise <input type="checkbox"/> Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l'activité					
Rendre compte de son activité						
Se situer dans son environnement professionnel						

	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel</li><li><input type="checkbox"/> Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel</li><li><input type="checkbox"/></li></ul>					
--	---	--	--	--	--	--

✚ Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative

**CAP CUISINE**

**Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine**  
Contrôle en cours de formation  
**Grille d'évaluation récapitulative**

Académie : DIJON  
 Centre d'interrogation : CFA LA NOUE

**Session 20..**

Nom, prénom du candidat

Appréciation :

