

**EP 1 CAP CUISINE 2016**  
**Organisation de la production culinaire**  
Coef. 4 - 2h

**Pôle 1 « Organisation de la production de cuisine »**

- Comp 1 : Réceptionner et stocker les marchandises
- Comp 2 : Organiser sa production de cuisine

**Ep1 CAP CUISINE 2016**  
**EPREUVE**  
**PONCTUELLE**

2h - Etude de cas de synthèse en culture professionnelle (SA + GA + Tk)

À l'instar du Bp, une épreuve transversale à partir d'un contexte professionnel commun...

Attention on évalue aussi ici les modes opératoires des recettes de base, les proportions des pâtes et crèmes de base et tout le travail "écrit" d'organisation de la production....

**Ep1 (coef 4) CAP CUISINE 2016**  
**CONTROLE EN COURS**  
**DE FORMATION**

**CCF - Phase 1 - ECRITE**

**Moyenne des 4 évaluations significatives écrites**

À partir du tableau de stratégie commun à l'équipe (SA + GA + Tk) pédagogique fixant en début d'année les contextes professionnels communs aux enseignements

- Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées des contextes professionnels communs
- Il cible 4 études de cas, qu'il détermine comme "significatives"
- Il calcule une moyenne de ces 4 études de cas et propose la note au jury
- Le candidat a connaissance de toutes les notes d'études de cas, mais il n'a pas connaissance des études de cas ciblées pour la note de CCF**

Cette deuxième phase d'évaluation doit permettre au candidat de valoriser son expérience au regard des deux compétences visées. Elle prend la forme d'un court entretien.  
\*\*\*\*\*  
Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation (exemples de supports collectés : fiche technique, fiche de stock, bon de commande et de réception, support de vente, support numérique relatif à une entreprise ou un produit, étiquette de produits marqueurs, protocoles, document technique)

**CCF - Phase 2 - ORALE**

**Epreuve de communication orale**

**Cette épreuve orale peut être organisée en entreprise**

1ère phase - Le candidat rend compte de son activité et/ou de son expérience. Les supports sélectionnés avec l'aide des enseignants/ formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d'apprentissage sont des « déclencheurs de parole ».

2ème phase - Il répond aux questions posées par la commission d'évaluation en lien avec la définition de l'épreuve relative au pôle 1

Cette phase peut être évaluée en entreprise, elle a lieu dans le courant de l'année de terminale et implique 2 personnes (maximum) ayant le candidat en formation : un enseignant de cuisine et un enseignant d'économie et gestion OU un enseignant de sciences appliquées OU un professionnel.

En l'absence du document, l'entretien peut avoir lieu et la note est ajustée en conséquence.

La proposition de note à l'EP1 est constituée de la moyenne des évaluations significatives et de la note de communication orale