

Pôle 2 « Préparation et distribution de la production de cuisine »

- Comp 3 : 3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- Comp 4 : Maîtriser les techniques de base et réaliser une production
- Comp 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- Comp 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel

EP 2 CAP CUISINE 2016
Réalisation et distribution de la productions de cuisine
Coef 14 (dont 1 PSE)

Ep2 (coef 14)
CAP CUISINE 2016
Situation
en centre de formation

EP 2 CAP CUISINE 2016
EPREUVE PONCTUELLE
- 5 H coef. 13

Première partie écrite - 20 minutes - Le candidat prend connaissance et planifie son travail

- 2 fiches techniques de production (on donne)
- 1 tableau d'ordonnancement des tâches dans le temps simple (on demande)

Deuxième partie pratique (10 minutes) :

- L'épreuve débute par le contrôle des marchandises + répartition & rangement
- Préparation du poste de travail

Troisième partie d'épreuve pratique 4 h 30

Première phase
- réalisation des deux recettes
- distribution (dressage + envoi)
- bilan simplifié de sa production
- remise en état des locaux

Trame pour le bilan simplifié à prévoir

- un plat principal avec garniture
- une entrée ou un dessert
- 1 recette comporte la réalisation d'une pâte de base.

Le jury évalue successivement les phases de production, de présentation, de dégustation

Deuxième phase (10 minutes maximum)
Epreuve de communication orale
Rendre compte de son activité de production à son responsable

Compte-rendu d'activité 10 minutes par candidat

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel

Ep2 (coef 14)
CAP CUISINE 2016
Situation
en milieu professionnel

EP 2 CAP CUISINE 2016
CONTROLE EN COURS
DE FORMATION

CCF - Situation 1
(avant déc. année 2)

Première partie pratique
1 - L'épreuve débute par le contrôle des marchandises + répartition & rangement
- Préparation du poste de travail

2 Deuxième partie d'épreuve pratique
- la réalisation d'une recette imposée
- la distribution (dressage + envoi)
- remise en état des locaux

plat principal avec garniture, fiche technique fournie
Le jury évalue successivement les phases de production, de présentation, de dégustation

Première partie écrite - Le candidat prend connaissance et planifie son travail
1 - 2 fiches techniques de production (on donne)
- 1 tableau d'ordonnancement des tâches dans le temps simple (on demande)

2 Deuxième partie pratique
- L'épreuve débute par le contrôle des marchandises + répartition & rangement
- Préparation du poste de travail

CCF - Situation 2
(avant fin année 2)

3 Troisième partie d'épreuve pratique

Première phase - Pratique
- réalisation des deux recettes
- distribution (dressage + envoi)
- bilan simplifié de sa production
- remise en état des locaux

Il peut être proposé une trame pour le bilan simplifié

- une entrée ou un dessert
- un plat principal avec garniture
- 1 recette comporte la réalisation d'une pâte de base.

Le jury évalue successivement les phases de production, de présentation, de dégustation

Deuxième phase - Orale
Epreuve de communication orale
Rendre compte de son activité de production à son responsable

Compte-rendu d'activité 10 minutes par candidat

1. Le candidat présente au jury, sans être interrompu, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;
2. Le jury échange avec le candidat sur sa production ;
3. Le candidat est invité à s'exprimer sur son projet professionnel

Evaluation en milieu professionnel

CCF - Situation 1
Formative - en fin première année

CCF - Situation 2
Certificative - en fin de deuxième année

Celle-ci a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le tuteur/maitre d'apprentissage et le formateur/professeur. Le candidat peut être associé à cette concertation.

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires à celles évaluées en établissement de formation.

! On peut évaluer en même temps la phase orale de l'EP1