|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE** | C:\Users\JMZD\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCacheContent.Word\Logo_CAP_Cuisine.png |
| ÉPREUVE **EP1****Organisation de la production de cuisine****Évaluation significative** Culture professionnelle cuisine |

|  |
| --- |
| Identification du centre d’épreuve |
| *Inscrire ici le nom du lycée ou du CFA* | ***Logo*** |
| Évaluation significative n° |  | Date  |  |
| Champs de culture professionnelle visé(s) (cochez de 1 à 3 champs) |
| Gestion appliquée |  | **Sciences appliquées** |  | **Cuisine** |  |

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

**Pôle 1**

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

**C1 -** **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** *dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité*.

**C2 - Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

*Le sujet se compose de xx pages, numérotées de 1/x à x/x*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet.*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

**PRÉSENTATION DU SUJET**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restaurant****Logo du restaurant** Naturellement Gastronomique  | **Contexte professionnel**Vous intégrez le restaurant « XXX » comme commis de cuisine. Ce restaurant est situé à … |

|  |
| --- |
| ***Fiche de présentation de l’entreprise*** |
| **CAPACITÉ DE SERVICE**Effectif : personnesCapacité commerciale : XX couverts par jourMoyenne d’activité : XX couverts par jourTicket moyen : XX €Ouverture 7 jours sur 7 de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 22 h **PERSONNEL**1 chef (vous)1 second2 chefs de partie2 commis de cuisine1 pâtissier1 apprenti cuisinier1 plongeur |
| **Concept(s) de restauration du restaurant « XXX »**Restauration gastronomique inspirée du terroir, privilégiant les producteurs locaux, les produits labélisés.et les produits de saison. |

##### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés** | **Compétences ciblées** | **Savoirs-Associés ciblés** |
| **Dossier** ➊ | *Le nombre de dossiers n’est pas défini, il appartient à l’enseignant de le déterminer en fonction de la stratégie de formation/évaluation* | **Annexe 1**Composition de la carte estivale**Annexe 2**xxx**Annexe 3**Descriptif commercial**Document 1**Extrait de la liste des produits  |

|  |
| --- |
| [ ] - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** |
| [ ] - **C2 – Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** |

 | Thème 1 - Les grandes familles de produits alimentaires |
| **Dossier** ➋ |  |  |

|  |
| --- |
| [ ] - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** |
| [ ] - **C2 – Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** |

 | Thème 3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels |
| **Dossier** ➌ |  |  |

|  |
| --- |
| [ ] - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** |
| [ ] - **C2 – Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** |

 |  |
| **Commentaire sur le profil de compétence** | **Proposition de note sur 20** |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 1  |  |

 |
| **⯈La situation :** |
|  |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Proposer **(annexe 1)** ….
 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 2  |  |

 |
| **⯈La situation :** |
|   |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1.
 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 3  |  |

 |
| **⯈La situation :** |
|     |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. Identifier **(annexe 8)**
 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| DOCUMENT 1 |  |

***Insérer ici le document n°1***  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe XXX |  |

