

# CAP DEFINITION DES EPREUVES

## EP1 Organisation de la production de cuisine Coef. 4

### FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

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

- Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises *dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.*
- Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire

### Évaluation par contrôle en cours de formation

---

L'évaluation comporte deux parties.

#### 1 - Première partie écrite (plusieurs évaluations significatives)

Cette première partie est constituée de plusieurs évaluations écrites qui portent sur les compétences 1 et 2. En début de formation, l'équipe pédagogique de culture professionnelle (cuisine, gestion appliquée, sciences appliquées) définit des contextes professionnels communs.

Chaque formateur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes professionnels. Il en cible 4 par candidat qui seront identifiées comme « significatives », donc certificatives.

Les évaluations significatives sont réalisées dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

#### 2 - Deuxième partie orale (un entretien)

Cette deuxième partie 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 et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou du tuteur entreprise/maître d'apprentissage.

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 d'un fournisseur, etc.

## EP2 Réalisation de la production de cuisine Coef. 14

### FINALITES ET OBJECTIFS DE L'EPREUVE

L'épreuve porte sur la maîtrise des compétences suivantes :

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

- Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.
- Compétence 5 : Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel.
- Compétence 6 : Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession.

### B. Évaluation par contrôle en cours de formation

---

L'épreuve comprend deux situations d'évaluation distinctes en centre de formation et une situation en milieu professionnel.

a. La **première situation** est une épreuve pratique, elle a lieu **avant la fin de l'année civile de la deuxième année** de formation, à un moment choisi par le formateur/professeur en fonction du niveau atteint par le candidat.

b. La **deuxième situation** d'évaluation est une **épreuve pratique et orale**, elle a lieu en fin de formation à un moment choisi par le formateur/professeur en fonction du niveau atteint par le candidat.

c. La **troisième situation** d'évaluation est réalisée en entreprise au cours **des périodes de formation en milieu professionnel de la classe de terminale**.

La commission d'évaluation se compose du professeur ou du formateur de la spécialité et d'un professionnel de cuisine. En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.

## 1 - PREMIERE SITUATION D'ÉVALUATION (ÉPREUVE PRATIQUE)

### ① Première partie

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, identifie et sélectionne les matériels nécessaires.

### ② Deuxième partie

Le candidat confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie), dresse, envoie sa production et remet en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

## 2 - DEUXIEME SITUATION D'ÉVALUATION (ÉPREUVE PRATIQUE ET ORALE)

L'épreuve comprend trois parties :

### ① Première partie

Le candidat doit prendre connaissance de la production à réaliser.

Il dispose de deux fiches techniques de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge (modèle simplifié) pour planifier son travail dans le temps imparti.

Cette phase écrite n'est pas évaluée dans le cadre de l'épreuve EP2.

### ② Deuxième partie

A son poste de travail, le candidat contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. Dans le respect des procédures de conservation et de conditionnement, il vérifie et met en place son poste de travail, sélectionne les matériels nécessaires.

### ③ Troisième partie

#### ► Première phase - production culinaire

Dans le respect des contraintes et usages professionnels, le candidat doit successivement :

- confectionner les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :

- un plat principal avec garniture
- une entrée ou un dessert

- assurer la distribution de sa production (dressage et envoi) ;

- réaliser un bilan simplifié de sa production ;

- remettre en état les locaux.

Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

#### ► Deuxième phase – compte-rendu d'activité

Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Lors d'un court entretien de type « entretien d'explicitation », le candidat est invité à réaliser un bilan de son travail. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

#### **Déroulement de l'entretien :**

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.

## 3 - TROISIEME SITUATION D'ÉVALUATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La troisième situation d'évaluation se déroule au cours des périodes de formation en milieu professionnel de la dernière année de formation. Elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant. Le candidat peut être associé à cette concertation.

Les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation) évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du candidat. Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement du candidat en s'appuyant sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation.

La proposition de note de CCF, établie à partir de l'évaluation des trois situations, est transmise à l'autorité rectoriale sous la responsabilité du chef d'établissement et mise à la disposition du jury. L'ensemble du dossier d'évaluation (sujets, documents d'évaluation, liste des candidats avec notes proposées) est archivé dans l'établissement de formation et laissé à la disposition de l'inspecteur de l'Éducation Nationale