

**EP1 - CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE CUISINE**

Grille – EVALUATION SIGNIFICATIVE CULTURE PROFESSIONNELLE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NOM & Prénom | Etablissement scolaire | Classe |
|  |  |  |

*Cette fiche de notation ne doit pas être connue du candidat. Seuls des éléments d’appréciation peuvent être reportés sur la copie.*

***Ce document est à annexer à votre sujet et à consigner avec le double des***

***copies durant une année dans votre centre d’examen***

**Évaluation significative n°…. – 2ème année de formation**

|  |
| --- |
| Champ de culture professionnelle visé |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Date de l’épreuve** | **🞏 Jury cuisine** | **🞏 Jury sciences appliquées** | **🞏 Jury gestion appliquée** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1** | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | | | **Travail demandé** | **N° question** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | | TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons |  |  |  |  |  | | TD 2 - Stocker les marchandises |  |  |  |  |  | | TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production |  |  |  |  |  | | TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire |  |  |  |  |  | | **Compétence 2 - Collecter l’ensemble de informations et organiser sa production culinaire** | | | | | | | | | **Travail demandé** | **Question N°** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | | | TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production |  |  |  |  |  | | | TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  |  |  |  |  | | | TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  |  |  |  |  | | | TD 8 - Planifier son travail |  |  |  |  |  | | | | | | |
| **Compétence 2** |
| **Note certificative sur 20 points**  *A reporter sur le livret de suivi individuel du candidat* | | | | **/ 20**   * *A ne pas porter à la connaissance du candidat* | |
| Autre(s) compétence(s) | **Dossier(s) pris en compte en évaluation certificative EP1 selon la compétence ciblée** | | **Barème** | | **Note par dossier selon barème proposé ou positionnement par compétence** |
| *Préciser la compétence de 3 à 6 ciblée par cette évaluation* | Dossier n° …. | |  | |  |
| Dossier n° …. | |  | |  |
| Dossier n° …. | |  | |  |
| Note globale de l’évaluation sur 20 points | | | | | **/ 20** |
| **Observations sur le niveau de compétence, de connaissances et les progrès accomplis. Conseils sur les axes d’amélioration envisagés** | | *A porter à la connaissance du candidat / A reporter sur la copie* | | | |