



**ACADÉMIE
DE NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNEL

CUISINE

Livret d'évaluation en CCF

NOM :

PRÉNOM :

Classe :

LOGO DU LYCÉE PROFESSIONNEL

MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION en classe de CAP

CUISINE

1^{ère} Session 2026

Récapitulatif des épreuves en Contrôle en Cours de Formation

| CAP CUISINE – Situations d'évaluation en CCF | Grille à utiliser |
|--|-------------------|
| EP1- Organisation de production de cuisine | |
| EPREUVE EP1 – Première partie écrite | Grille 1 |
| EPREUVE EP1 – Deuxième partie orale | Grille 2 |
| EPREUVE EP1 - Grille récapitulative..... | Grille 3 |
| EP2-Réalisation de la production de cuisine | |
| EPREUVE EP2 - S1 et S2 Evaluations pratiques et orales | Grille 4 |
| EPREUVE EP2 – Evaluations en milieu professionnel | Grille 5 |
| Récapitulatif des PFMP | PFMP |
| EPREUVE EP2 - Grille récapitulative..... | Grille 6 |
| Résultats attendus (Critères et indicateurs de performance) | |

Les grilles d'évaluation sont téléchargeables sur le site académique à l'adresse suivante :

<https://hotellerie-restauration.ac-normandie.fr/Le-CCF-en-CAP>

(Rubrique EXAMENS Epreuves en CCF – Le CCF en CAP)

L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :

Pour l'épreuve EP1 :

- Liste des contextes professionnels communs
- Sujets et corrigés des études de cas proposées tout au long de l'année (EP1)
- Livret d'évaluation (Grilles 1 à 3) ...Un par candidat
- Listes de candidats avec notes proposées

Pour l'épreuve EP2 :

- Sujets EP2 et cahiers des charges proposés
- Livret d'évaluation (grilles 4 à 6) ...Un par candidat
- Récapitulatif des PFMP avec cachet des entreprises
- Listes de candidats avec notes proposées



DÉFINITION DES ÉPREUVES

CAP CUISINE

Épreuve EP1 : Organisation de la production de cuisine

Grilles 1 à 3

Evaluation des compétences du PÔLE 1 « Organisation de la production de cuisine » :

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

Première partie écrite : plusieurs évaluations significatives

Plusieurs évaluations écrites sont réalisées par l'équipe pédagogique de culture professionnelle (Cuisine, sciences appliquées et gestion appliquée) dans le cadre des activités habituelles d'enseignement.

Des études de cas à partir de contextes professionnels communs sont réalisées tout au long de la formation (maximum 10).

En fin de formation, pour chaque candidat, quatre situations seront identifiées comme « significatives » et donc certificatives.

Grille n° 1

Deuxième partie orale : un entretien

Évaluation sous la forme d'un court entretien au cours de la **dernière année de formation** :

L'évaluation se déroule dans le cadre habituel des enseignements ou en entreprise durant une période de formation.

-1^{ère} phase : le candidat rend compte de son activité et/ou expérience.

Le candidat se présente muni de supports professionnels collectés au cours de sa formation et sélectionnés avec l'aide des enseignants/formateurs et/ou tuteur.

Les supports sont des « déclencheurs de parole » et ne sont pas évalués.

-2^{ème} phase : le candidat répond aux questions posées en lien avec les compétences du pôle 1

Composition de la commission d'évaluation :

*Un formateur / enseignant de cuisine ayant le candidat en formation

*Un enseignant d'économie-gestion **ou** un enseignant de sciences appliquées ayant le candidat en formation **ou** un professionnel

Grille n°2

GRILLE RÉCAPITULATIVE EP1 à compléter Grille n°3

Evaluation des compétences du 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 et des préconisations en matière de développement durable ;
- **Compétence 4 : Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** dans le respect des consignes et des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement durables ;
- **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.

Epreuve pratique et orale

L'épreuve est organisée en trois temps **lors de l'année de terminale** :

***2 situations d'évaluation** qui se déroulent en centre de formation. Elles sont organisées à différents moments de la formation, dans le cadre des séances pédagogiques habituelles ;

*** 1 bilan de ses activités en milieu professionnel.**

Le candidat dispose de son carnet personnel de techniques professionnelles (fiches techniques, commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, observations liées à des gestes professionnels, des matériels ...etc).

Composition de la commission d'évaluation :

*Un formateur / enseignant de cuisine ayant le candidat en formation

*Un professionnel de cuisine

Grille n° 4

Grille n° 5

Récapitulatif des PFMP

EP2 - 1^{ère} situation d'évaluation – S1 (Pratique)

Cette épreuve se déroule en deux temps et a lieu en classe de terminale avant la fin de l'année civile :

Un 1^{er} temps pendant lequel, à son poste de travail :

- le candidat *contrôle* ses denrées à l'aide de la fiche technique,
- le candidat *vérifie* et *met en place* son poste de travail,
- le candidat *identifie* et *sélectionne* les matériels nécessaires.

Un 2nd temps pendant lequel, à son poste de travail :

- le candidat *confectionne* une recette imposée (plat principal avec garniture ou plat végétal, fiche technique fournie),
- le candidat *dresse* puis *envoie* sa production et enfin *remet en état* les locaux.

EP2 – 2^{ème} situation d'évaluation – S2 (Pratique et Orale)

Cette épreuve se déroule dans le cadre d'un TP en trois temps et a lieu en fin de formation :

① **Un 1^{er} temps non évalué pendant lequel, à son poste de travail :**

→ le candidat *planifie* son travail dans le temps imparti, à l'aide de deux fiches de production et d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié)

⚠ Phase qui sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'EP1.

② **Un 2nd temps pendant lequel, à son poste de travail :**

→ le candidat *contrôle* ses denrées à l'aide des fiches techniques,

→ le candidat *vérifie* et *met en place* son poste de travail,

→ le candidat *sélectionne* les matériels nécessaires.

⚠ À l'issue de ce 2nd temps, le candidat démarre sa production.

③ **Un 3^{ème} temps pendant lequel**

↳ **1^{ère} phase : production culinaire**

Lors de cette 1^{ère} phase :

→ le candidat *confectionne* les deux recettes imposées (fiches techniques fournies)

➤ un plat principal avec garniture ou un plat complet végétarien

➤ une entrée ou un dessert

→ le candidat *assure* la distribution de sa production (dressage et envoi) ;

→ le candidat *réalise* un bilan simplifié de sa production ;

→ enfin, le candidat, *remet en état* les locaux.

⚠ Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base.

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

↳ **2^{ème} phase : compte-rendu d'activité**

Lors de cette 2nde phase :

→ le candidat *réalise* le bilan de son travail (sous la forme d'un entretien d'explicitation)

➤ il *présente* au jury, *sans être interrompu*, le bilan de sa production (son organisation, ses choix techniques, les matériels utilisés, sa prestation, etc.) ;

➤ il *échange* avec le jury sur sa production ;

➤ il *s'exprime* sur son projet professionnel.

⚠ Cette phase se déroule à l'issue de la production et a lieu au sein de la cuisine.

⚠ Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

EP2 – 3^{ème} situation d'évaluation – S3 (Évaluation en milieu professionnel)

➤ elle se déroule au cours des PFMP de la dernière année de formation ;

➤ elle a lieu en entreprise lors d'une concertation entre le professionnel et l'enseignant à laquelle le candidat peut être associé ;

➤ les compétences du pôle 2 sont évaluées par les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation).

➤ Au cours d'un entretien, les partenaires de formation établissent un positionnement du candidat

GRILLE RÉCAPITULATIVE EP2 à compléter Grille n°6