

# CAP

## Cuisine

**Nom & Prénom du candidat :**

**Session :**

**Etablissement :**

**Dossier d'évaluation en  
C.C.F**

**CAP CUISINE****Livret d'évaluation CCF**

CAP CUISINE	Grilles à utiliser	Documents à archiver
<p><b>EP1 Organisation de la production de cuisine</b></p> <p>EPREUVE EP1 – 1<sup>ère</sup> partie écrite.....</p> <p>EPREUVE EP1 – 2<sup>ème</sup> partie orale.....</p> <p>EPREUVE EP1 - Grille récapitulative .....</p>	<p>Grille 1</p> <p>Grille 2</p> <p>Grille 3</p>	<p>L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste des contextes professionnels communs (EP1)</li> <li>- Sujets et corrigés des études de cas proposées tout au long des 2 années de formation (EP1)</li> <li>-Copies des candidats des 4 situations d'évaluation "significatives"</li> <li>- Livret d'évaluation (grilles 1 à 3) ...Un par candidat</li> <li>- Listes de candidats avec notes proposées</li> </ul>
<p><b>EP2 Réalisation de la production de cuisine</b></p> <p>EPREUVE EP2 - Evaluations pratiques et orales S1 et S2 .....</p> <p>EPREUVE EP2 - Evaluations en milieu professionnel.....</p> <p>Récapitulatif des PFMP</p> <p>EPREUVE EP2 - Grille récapitulative .....</p> <p>Résultats attendus</p>	<p>Grille 4</p> <p>Grille 5</p> <p>PFMP</p> <p>Grille 6</p>	<p>L'ensemble du dossier d'évaluation est archivé dans l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sujets et cahiers des charges proposés</li> <li>- Livret d'évaluation (grilles 4 à 6) ...Un par candidat</li> <li>- grille récapitulative des PFMP</li> <li>- Listes de candidats avec notes proposées</li> </ul>

Appréciation générale :

**GRILLE 1 - Première partie écrite EP1**

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

Travail demandé	Situation d'évaluation n°1				Situation d'évaluation n°2				Situation d'évaluation n°3				Situation d'évaluation n°4				Situation d'évaluation n°5				Situation d'évaluation n°6				Evaluations significatives SYNTHESE											
	Date :				Date :				Date :				Date :				Date :																			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM				
	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++
<b>1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité</b>																																				
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons																																				
C1.2 - Stocker les marchandises																																				
C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production																																				
C1.4 - Participer aux opérations d'inventaire																																				
<b>2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect de la réglementation, des consignes et du temps imparti</b>																																				
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production																																				
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production																																				
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production																																				
C2.4 - Planifier son travail																																				
<b>Evaluation significative choisie</b>	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>																			

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

Nom du formateur de spécialité  
Signature

Nom du formateur de sciences appliquées  
Signature

Nom du formateur de gestion appliquée  
Signature

**GRILLE 2 : Deuxième partie orale EP1**

SESSION 20..

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

CAP CUISINE

Travail demandé	Situation d'évaluation ORALE (entretien)				Commentaires - 2ème partie ORALE
	Date :				
	MI	MF	MS	TBM	
	--	-	+	++	
<b>1. Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant une démarche écoresponsable et les techniques de prévention des risques liées à l'activité</b>					
C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons					
C1.2 - Stocker les marchandises					
C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production					
C1.4 - Participer aux opérations d'inventaire					
<b>2. Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect de la réglementation, des consignes et du temps imparti</b>					
C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production					
C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production					
C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux et matériels nécessaires à sa production					
C2.4 - Planifier son travail					
<b>NOTE proposée /20</b>					

Nom du formateur de spécialité Signature

Nom du formateur de sciences appliquées Signature

Nom du formateur de gestion appliquée Signature

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

**CAP CUISINE**

**Épreuve EP1**

Organisation de la production de cuisine

Contrôle en cours de formation

Grille récapitulative

Centre d'interrogation :

**Session 20..**

Nom, prénom du candidat

---

**Première partie écrite**  
4 Évaluations significatives

*Évaluations organisées tout au long de la formation dans l'établissement de formation*

→ / 20 points → / 60 points

**Deuxième partie orale**

*Organisée au cours de la dernière année de formation dans l'établissement de formation ou en entreprise.*

→ / 20 points → / 20 points

↓

**Note finale à saisir sur 80 points / 80 points**

**Note finale proposée au jury (arrondie au 1/2 point supérieur) / 20 points**

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat :

Nom du formateur de spécialité Signature
Nom du professionnel Signature
Nom du formateur de sciences appliquées Signature
Nom du formateur de gestion Signature

**GRILLE 4 - EP2 Evaluations pratiques et orales S1 et S2**

SESSION 20..

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

CAP CUISINE

Etablissement de formation :														Commentaires
1ère situation pratique				2ème situation pratique et orale				Evaluation en milieu professionnel						
Date :				Date :				Dernière PFMP						
MI MF MS TBM				MI MF MS TBM				MI MF MS TBM						
Travail demandé														
-- - + ++ -- - + ++ -- - + ++														
<b>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</b>														
C3.1 - Contrôler ses denrées														
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail														
C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé														
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable														
<b>Compétence 4 – Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement</b>														
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires														
C4.2 - Cuisiner :														
- des appareils, des fonds et des sauces														
- des entrées froides et des entrées chaudes														
- des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés														
- des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs														
- des mets à base d'aliments d'origine végétale														
- des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)														
- des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)														
C4.3 Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région														
<b>Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel</b>														
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage														
C5.2 - Dresser ses préparations culinaires														
C5.3 - Envoyer ses préparations culinaires														
C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires														
<b>Compétence 6 – Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession</b>														
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients ou des tiers au moyen d'outils et de médias numériques														
C6.2 - Rendre compte de son activité														
C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel														
NOTE proposée /20														
Nom du professionnel associé et signature														
Nom du formateur de spécialité et signature														

MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS – Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise

**GRILLE 5 - EP2 Evaluations en milieu professionnel**

**CAP CUISINE**

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

Travail demandé	Bilan des activités en milieu professionnel															
	PFMP n°1				PFMP n°2				PFMP n°3				PFMP n°4			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++	--	-	+	++
<b>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</b>																
C3.1 - Contrôler ses denrées																
C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail																
C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé																
C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable																
<b>Compétence 4 – Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes, des règles d'hygiène, de sécurité et des préconisations en matière d'alimentation et de développement</b>																
C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires																
C4.2 - Cuisiner :																
- des appareils, des fonds et des sauces																
- des entrées froides et des entrées chaudes																
- des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés																
- des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d'abats, d'œufs																
- des mets à base d'aliments d'origine végétale																
- des garnitures d'accompagnement (y compris légumineuses complètes)																
- des préparations de pâtisserie (sucrées et salées)																
C4.3 Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région																
<b>Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel</b>																
C5.1 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage																
C5.2 - Dresser ses préparations culinaires																
C5.3 - Envoyer ses préparations culinaires																
C5.4 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires																
<b>Compétence 6 – Communiquer en fonction du contexte professionnel et en respectant les usages de la profession</b>																
C6.1 - Communiquer en situation professionnelle, au sein de son entreprise, avec les clients ou des tiers au moyen d'outils et de médias numériques																
C6.2 - Rendre compte de son activité																
C6.3 - Se situer dans son environnement professionnel																
<i>MI – Maîtrise insuffisante ; MF – Maîtrise fragile ; MS - Maîtrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maîtrise</i>																

**Récapitulatif des PFMP**

**CAP CUISINE**

Nom et prénom de l'élève/apprenti :

Etablissement de formation :

<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°1 (formative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°2 (formative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>
<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°3 (formative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>PFMP n°4 (certificative)</b></p> <p><i>Nom de l'entreprise :</i> _____ <i>Cachet de l'entreprise et signature du tuteur :</i> _____</p> <p><i>Nom et fonction du tuteur :</i> .....</p> <p><i>Professeur chargé du suivi :</i> .....</p> <p><i>Appréciations :</i> _____</p>

# CAP CUISINE

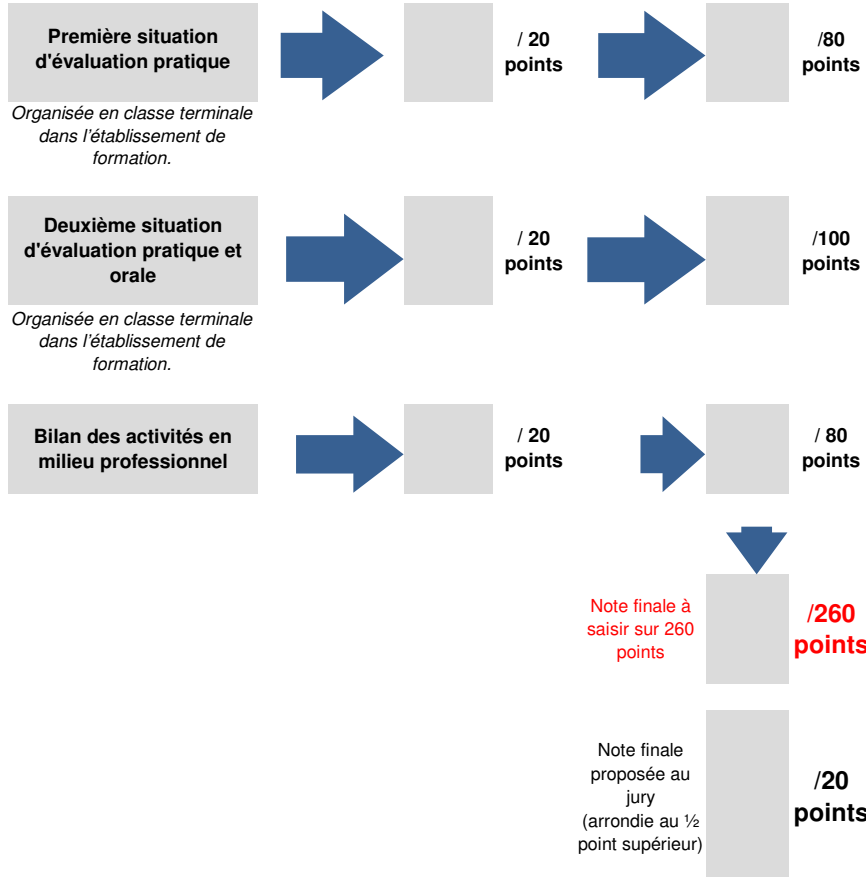
## Épreuve EP2 Réalisation de la production de cuisine Contrôle en cours de formation Grille récapitulative

Académie de NORMANDIE

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat .....



Nom du formateur de spécialité Signature

Nom du professionnel associé Signature

Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat :

## Correspondance entre les compétences opérationnelles et les résultats attendus (critères et indicateurs de performance)

<b>Compétences opérationnelles</b>	<b>Résultats attendus (non exhaustifs)</b>
	<i>(Critères et indicateurs de performance, critères de succès)</i>
<b>C1.1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons</b>	<i>CIP 110 - Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l'approvisionnement et au stockage</i>
	<i>CIP 111 - Bonne identification des produits, de ces critères qualitatifs et de ces caractéristiques (saisonnalité, qualité...)</i>
	<i>CIP 112 - Vérification qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande</i>
	<i>CIP 113 - Bonne identification des documents administratifs et commerciaux</i>
	<i>CIP 114 - Repérage et signalement des éventuelles anomalies</i>
	<i>CIP 115 - Vérification conforme des critères d'hygiène liés à la sécurité alimentaires des produits réceptionnés</i>
<b>C1.2 - Stocker les marchandises</b>	<i>CIP 116 - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité</i>
	<i>CIP 120 - Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur</i>
	<i>CIP 121 - Alerte sur les risques de rupture de produit</i>
<b>C1.3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production</b>	<i>CIP 122 - Conformité du tri des emballages et des consignations</i>
	<i>CIP 130 - Conformité des produits mis en place</i>
<b>C1.4 - Participer aux approvisionnements et opérations d'inventaire</b>	<i>CIP 131 - Exactitude des quantités</i>
	<i>CIP 140 - Exactitude des informations relevées</i>
	<i>CIP 141 - Identification conforme des signes d'identification de l'origine et de la qualité</i>
	<i>CIP 142 - Respect du tri sélectif et Limitation du gaspillage alimentaire</i>
<b>C2.1 - Collecter les informations nécessaires à sa production</b>	<i>CIP 143 - Appliquer les bonnes méthodes de stockage</i>
	<i>CIP 210 - Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, besoins spécifiques, etc.)</i>
	<i>CIP 211 - Bonne identification des attentes des clients</i>
	<i>CIP 212 - Connaissance et identification des allergènes présents dans la production</i>
<b>C2.2 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production</b>	<i>CIP 213 - Identification de la notion de prix d'achat et de coût de revient</i>
	<i>CIP 220 - Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)</i>
	<i>CIP 221 - Qualité et conformité de la fiche technique</i>
	<i>CIP 222 - Attitude écoresponsable dans la prévision des besoins</i>
<b>C2.3 - Identifier et sélectionner les locaux matériels nécessaires à sa production</b>	<i>CIP 223 - Identification correcte des allergènes</i>
	<i>CIP 230 - Pertinence des matériels sélectionnés</i>
	<i>CIP 231 - Identifier correctement les locaux adaptés à une production donnée</i>
<b>C2.4 - Planifier son travail</b>	<i>CIP 232 - Attitude écoresponsable dans la prévision des matériels</i>
	<i>CIP 240 - Choix pertinent des techniques de fabrication</i>
	<i>CIP 241 - Cohérence de l'ordonnancement des tâches</i>
	<i>CIP 242 - Identification correcte des points critiques</i>
	<i>CIP 243 - Planification pertinente des cuissons pour réduire la dépense énergétique</i>
	<i>CIP 244 - Bonne identification des points de vigilance en matière d'hygiène alimentaire</i>
<b>C3.1 - Contrôler ses denrées</b>	<i>CIP 245 - Choix pertinent de la méthode d'organisation</i>
	<i>CIP 310 - Rigueur du contrôle qualitatif des denrées</i>
	<i>CIP 311 - Anomalies repérées et signalées</i>
	<i>CIP 312 - Réalisation et précision des pesées, des mesures</i>
<b>C3.2 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail</b>	<i>CIP 313 - Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l'activité</i>
	<i>CIP 320 - Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l'activité</i>
	<i>CIP 321 - Propreté de l'espace de travail</i>
	<i>CIP 322 - Maintien en état de son espace de travail</i>
<b>C3.3 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</b>	<i>CIP 323 - Adopter des gestes et postures conformes</i>
	<i>CIP 330 - Application et suivi des protocoles, des pratiques d'hygiène, de sécurité et de santé</i>
	<i>CIP 331 - Respect de la tenue professionnelle</i>
<b>C3.4 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable</b>	<i>CIP 332 - Respect des règles essentielles en matière d'hygiène corporelle</i>
	<i>CIP 340 - Application de principes du développement durable dans sa pratique</i>
	<i>CIP 341 - Respect du tri sélectif</i>
	<i>CIP 342 - Utilisation rationnelle des fluides et sources d'énergie</i>
<b>C4.1 - Réaliser les techniques préliminaires</b>	<i>CIP 343 - Limitation des déchets et du gaspillage alimentaire</i>
	<i>CIP 410 - Dextérité des gestes</i>
	<i>CIP 411 - Qualité du résultat</i>
	<i>CIP 412 - Rapidité d'exécution</i>
	<i>CIP 413 - Application des procédures de désinfection et de décontamination</i>

