Grilles d’évaluation CCF

* CAP cuisine

----

**Version du 27 octobre 2017**

ANNEXES

CAP

CUISINE

* Grille d’évaluation en CCF – Grille intermédiaire Annexe 17

**(proposition 1)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  **Grille intermédiaire** (Parties écrite et orale)  *(à dupliquer autant que nécessaire - une grille par évaluation)* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **………………………………………………………………………………** |

|  |
| --- |
| **Appréciation du niveau de compétence atteint par le candidat** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Discipline(s)** | **Nom du ou des formateur(s)** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Question N°** | **Indicateurs de performance** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons |  | Utilisation appropriée des outils et supports nécessaires à l’approvisionnement et au stockage  Conformité qualitative et quantitative des produits par rapport à la commande  Conformité des informations indiquées sur les documents administratifs et commerciaux  Repérage et signalement des anomalies  … |  |  |  |  |
| TD 2 - Stocker les marchandises |  | Stockage réalisé dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité en vigueur  Alerte sur les risques de rupture de produit  Conformité du tri des emballages  … |  |  |  |  |
| TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production |  | Conformité des produits mis en place  Exactitude des quantités  … |  |  |  |  |
| TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire |  | Exactitude des informations relevées  … |  |  |  |  |
| **Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat** |  | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 2 – collecter l’ensemble de informations et organiser sa production culinaire** | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **Question N°** | | **Indicateurs de performance** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production |  | | Pertinence des informations collectées (fiche technique, nombre de couverts, plats du jour, etc.)  … |  |  |  |  |
| TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  | | Conformité des produits sélectionnés (type, variété, quantités, etc.)  … |  |  |  |  |
| TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  | | Pertinence des matériels sélectionnés  … |  |  |  |  |
| TD 8 - Planifier son travail |  | | Choix pertinent des techniques de fabrication  Cohérence de l’ordonnancement des tâches  Identification des points critiques  … |  |  |  |  |
| **Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat** | |  | | | | | |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

* Grille d’évaluation en CCF – Grille intermédiaire Annexe 18

**(proposition 2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  **Grille intermédiaire** (Parties écrite et orale)  *(à dupliquer autant que nécessaire - une grille par évaluation)* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **…………………………………………………………………………………** |

|  |
| --- |
| **Appréciation du niveau de compétence atteint par le candidat** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Discipline(s)** | **Nom du ou des formateur(s)** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 1 - réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **Question N°** | | **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 |  | |  | |  | |  | |  | |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

* Synthèse des évaluations Annexe 19

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  **Synthèse** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat** |  | **Note / 20** |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du formateur de spécialité**  **Signature** | **Nom du formateur de sciences appliquées**  **Signature** | **Nom du formateur d’économie-gestion**  **Signature** |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **EP1 Culture professionnelle**  (évaluations significatives par discipline) | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **EVALUATIONS SIGNIFICATIVES** | | | | | | | | | | | | **ORAL** | |
| **Enseignements** | | **Culture technologique** | | | | **Gestion appliquée** | | | | **Sciences appliquées** | | | |
|  | | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | **Nom des professeurs et éventuellement du professionnel** |  |
| **date** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **note** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
| **Appréciation :** | | | | | | **Appréciation :** | | | | **Appréciation :** | | | | **Appréciation :** | |
|  | | | | | |  | | | |  | | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **EP1 Culture professionnelle**  (évaluations significatives communes aux trois disciplines) | | | | | | |
|  | **EVALUATIONS SIGNIFICATIVES** | | | | **ORAL** | |
|  | ❶ | ❷ | ❸ | ❹ | **Nom des professeurs** |  |
| **date** |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | |
| **note** |  |  |  |  |  | |
| **Appréciation :** | | | **Appréciation :** | | **Appréciation :** | |
|  | | |  | |  | |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 20

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1**  **Organisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Grille récapitulative** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première partie** **écrite** Évaluations significatives |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/60 points** |
| *Évaluations organisées tout au long de la formation dans l’établissement de formation* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Deuxième partie orale** |  |  | **/ 20 points** |  |  | **/ 20 points** |
| *Organisée au cours de la dernière année de formation dans l’établissement de formation ou en entreprise.* |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Note finale**  **à saisir sur  80 points** |  | **/80 points** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Note finale proposée au jury**  (arrondie au ½ point supérieur) |  | **/20 points** |

Proposition de grille d’auto-évaluation – Bilan de la production Annexe 22

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG**CAP CUISINE** | | | | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en ponctuel | | | |
| **Date de l’épreuve** | | | |  | | | |
| **Numéro du candidat** | |  | | | **Numéro du poste** | |  |
| **GRILLE D’AUTO-EVALUATION – BILAN DE LA PRODUCTION** | | | | | | | |
| **Indicateurs de performance** | | | **Points forts** | | | **Points à améliorer** | |
| **Analyse de son travail** | Organisation de la production | |  | | |  | |
| Choix techniques | |  | | |  | |
| Matériel utilisé | |  | | |  | |
| Production réalisée | |  | | |  | |
| **Analyse organoleptique** | Plat 1  (Plat principal et garniture) | |  | | |  | |
| Plat 2  (Entrée ou dessert) | |  | | |  | |

EP2 - Grille d’évaluation en CCF – Suivi des compétences (proposition 1)  
(évaluations en centre et en milieu professionnel) Annexe 25

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **date évaluation formative 1** |  | **Nom du formateur de spécialité** | | **nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation** | | | |  | | | | Commentaires | | | | | | | | | | | | |
| **lieu de PFMP** | |  | |  | | | |  | | | |
|  | |  | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  |  |
| **date évaluation formative 2** |  | **Nom du formateur de spécialité** | | **nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation** | | | |  | | | | Commentaires | | | | | | | | | | | | |
| **lieu de PFMP** | |  | |  | | | |  | | | |
|  | |  | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  |  |
| **date évaluation formative 3** |  | **Nom du formateur de spécialité** | | **nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation** | | | |  | | | | commentaires | | | | | | | | | | | | |
| **lieu de PFMP** | |  | |  | | | |  | | | |
|  | |  | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  |  |
| **PFMP N°4 - évaluation certificative des compétences 3 à 6** | | | | | | | | |  | | **note finale proposée au jury pour l'évaluation certificative parcours PFMP** | | | | | | | |  | | | **/20 points** | | | |
| **date évaluation** |  | **Nom du formateur de spécialité** | | **nom et fonction du tuteur de formation associé à l'évaluation** | | | | |  | |
| **lieu de PFMP** | |  | |  | | | | |  | |
|  | |  | |
| émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise  **[période formative n°1]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET | | émargement formateur | | émargement professionnel | | | | |  | cachet de l'entreprise **période formative**   |  | | --- | | Afficher l'image d'origine | | | | | | | | | | | | | | | |
| émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise  **[période formative 2]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET | | émargement formateur | | émargement professionnel | | | | |  | cachet de l'entreprise **période formative**   |  | | --- | | Afficher l'image d'origine | | | | | | | | | | | | | | | |
| émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise  **[période formative 3]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET | | émargement formateur | | émargement professionnel | | | | |  | cachet de l'entreprise **période formative**   |  | | --- | | Afficher l'image d'origine | | | | | | | | | | | | | | | |
| émargements obligatoires certifiant sur l'honneur la visite en entreprise  **[période certificative 4]** + cachet de l'entreprise et/ou num. SIRET | | émargement formateur | | émargement professionnel | | | | |  | cachet de l'entreprise **période certificative**   |  | | --- | | Afficher l'image d'origine | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | | |  |  |  |
|  |  |  |  | **Visa du chef de centre ou de son représentant attestant la validité de la PFMP** | | | | |  |  | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date évaluation S1** | **Nom et fonction du professionnel associé à l'évaluation** | **Note S1** | /20 | /80 |
|  |  |
| **Date évaluation S2** | **Nom et fonction du professionnel associé à l'évaluation** | **Note S2** | /20 | /100 |
|  |  |
| **Note S3**  **Bilan de compétences en PFMP** | /20 | /80 |
| **Commentaires sur le bilan de compétence du candidat** | |
| *commentaire sur le niveau de compétence atteint par le candidat en centre* | | **Bilan sur 260** | |  |
| **note finale sur 20**  (note arrondie au ½ point supérieur | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 3- Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé (tâche)** | **Indicateurs de performance**  (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation) | **ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION** | | | | | | **BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL** | | | | | | | | |
| **EVALUATIONS FORMATIVES** | | | | | **EVALUATION CERTIFICATIVE**  **PFMP N°…..** | | | |
|  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 9 - Contrôler ses denrées | Rigueur du contrôle qualitatif des denrées  Anomalies repérées et signalées  Réalisation et précision des pesées, des mesures  Respect des procédures de conservation et de conditionnement des denrées tout au long de l’activité  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail | Organisation rationnelle du poste de travail tout au long de l’activité  Propreté de l’espace de travail  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 11 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé | Application et suivi des protocoles, des pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable | Application de principes du développement durable dans sa pratique  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 4- Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé (tâche)** | **Indicateurs de performance**  (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation) | **ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION** | | | | | | **BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL** | | | | | | | | |
| **EVALUATIONS FORMATIVES** | | | | | **EVALUATION CERTIFICATIVE**  **PFMP N°…..** | | | |
|  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires | Dextérité des gestes  Qualité du résultat  Rapidité d’exécution  Application des procédures de désinfection et de décontamination  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces | Prise en compte des consignes et contraintes de production  Utilisation appropriée et rationnelle des matériels et des moyens  Respect des techniques culinaires  Autocontrôle de sa production tout au long de l’activité (rectification des textures, des assaisonnements, des appoints de cuisson, etc.)  Conformité du résultat attendu  Adaptabilité aux différents aléas  Prise en compte des attentes de l’entreprise et de ses clients  Adaptabilité au contexte de l’entreprise  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 18 - Cuisiner des garnitures d’accompagnement | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 19 - Préparer des desserts | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région | Utilisation pertinente des produits marqueurs régionaux et des spécialités  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 5- Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé (tâche)** | **Indicateurs de performance**  (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation) | **ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION** | | | | | | **BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL** | | | | | | | | |
| **EVALUATIONS FORMATIVES** | | | | | **EVALUATION CERTIFICATIVE**  **PFMP N°…..** | | | |
|  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage | Choix pertinent du matériel de dressage  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) | Respect des consignes de dressage et d’envoi  Mise en valeur des mets  Soin apporté au dressage  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des températures)* | Respect des températures  Respect des temps impartis  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et des assaisonnements). | Produit commercialisable  Qualité de l’autocontrôle de la production  Pertinence du vocabulaire professionnel  Pertinence de l’analyse de son travail  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 6 - Communiquer** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé (tâche)** | **Indicateurs de performance**  (à sélectionner ou à proposer en fonction de la situation) | **ACTIVITÉS EN CENTRE DE FORMATION** | | | | | | **BILAN DES ACTIVITÉS EN MILIEU PROFESSIONNEL** | | | | | | | | |
| **EVALUATIONS FORMATIVES** | | | | | **EVALUATION CERTIFICATIVE**  **PFMP N°…..** | | | |
|  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |  | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 25 - Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec des tiers | Conformité de la tenue professionnelle tout au long de la production  Comportements et attitudes professionnels adaptés  Travail en équipe  Qualité de l’écoute  Exactitude et pertinence des informations et des messages transmis  Utilisation d’un vocabulaire professionnel à l’oral comme à l’écrit  Utilisation pertinente et adaptée des supports et outils numériques de l’entreprise  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 26 - Rendre compte de son activité | Efficacité, opportunité et pertinence du compte-rendu de l’activité  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |
| TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel | Identification pertinente des informations économiques, sociales et juridiques liées au contexte professionnel  Positionnement et communication adaptés au contexte professionnel  … | **S1** |  |  |  | |  | **PFMP 1** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **S2** |  |  | |  |  | **PFMP 2** |  |  |  |  |
| **PFMP 3** |  |  |  |  |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

* Grille d’évaluation en CCF – en centre de formation Annexe 26

**(Proposition 2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  *Situations S1 et S2 en centre de formation* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **………………………………………………………………………………** |

**Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Situations** | **Date** | **Formateur de spécialité** | **Professionnel(s) associé(s)** | **Note / 20** |
| **1** |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Situation 1** | | | | **Situation 2** | | | |
| **Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 9 - Contrôler ses denrées |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace de travail |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 11 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques d’hygiène, de sécurité et de santé |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement   durable |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 4 – Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées chaudes |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de coquillages, de crustacés |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de volailles, de gibiers, d’abats,   d’œufs |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 18 - Cuisiner des garnitures d’accompagnement |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 19 - Préparer des desserts |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa région |  |  |  |  |  |  |  |  |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de dressage |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((*netteté, disposition, volume*) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (*respect des horaires, des   températures)* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires (équilibre des saveurs et  des assaisonnements). |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compétence 6 – Communiquer** | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** | **MI**  **--** | **MF**  **-** | **MS**  **+** | **TBM**  **++** |
| TD 25 - Communiquer dans le cadre d’une situation professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec les tiers |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 26 - Rendre compte de son activité |  |  |  |  |  |  |  |  |
| TD 27 - Se situer dans son environnement professionnel |  |  |  |  |  |  |  |  |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

* Grille d’évaluation en CCF – en entreprise Annexe 27

**(Proposition 2 suite)**

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Évaluation en CCF  *Évaluations en entreprise* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat** |  | **Note / 20** |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Évaluations formatives** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Évaluation certificative** | | | | | | | |
| **PFMP N°…** | | | | | | | | **PFMP N°…** | | | | | | | | | **PFMP N°…** | | | | | | | | | **PFMP N°…** | | | | | | | |
| **Compétence 3 - Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 9 - Contrôler ses denrées | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 10 - Mettre en place et maintenir en état son espace  de travail | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 11 – Mettre en œuvre les bonnes pratiques   d’hygiène, de sécurité et de santé | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 12 - Mettre en œuvre les bonnes pratiques en   matière de développement durable | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Compétence 4 – Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 13 - Réaliser les techniques préliminaires | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 14 - Cuisiner des appareils, des fonds et des sauces | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 15 - Cuisiner des entrées froides et des entrées   chaudes | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 16 - Cuisiner des mets à base de poissons, de   coquillages, de crustacés | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 17 - Cuisiner des mets à base de viandes, de   volailles, de gibiers, d’abats, d’œufs | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 18 - Cuisiner des garnitures d’accompagnement | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 19 - Préparer des desserts | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 20 - Utiliser et mettre en valeur des produits de sa   région | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Compétence 5 – Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 21 - Choisir et mettre en place les matériels de   dressage | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 22 - Dresser ses préparations culinaires ((*netteté,   disposition, volume*) | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 23 - Envoyer ses préparations culinaires (*respect   des horaires, des températures)* | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD24 - Évaluer la qualité de ses préparations culinaires   (équilibre des saveurs et des assaisonnements). | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **Compétence 6 – Communiquer** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Travail demandé** | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | | **MI**  **--** | | **MF**  **-** | | **MS**  **+** | | **TBM**  **++** | |
| TD 25 - Communiquer dans le cadre d’une situation   professionnelle :   * au sein de son entreprise * avec les clients * avec les tiers |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 26 - Rendre compte de son activité |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| TD 27 - Se situer dans son environnement   professionnel |  | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |

*MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PFMP** | **Période** | **Formateur de spécialité**  (nom et signature) | **Professionnel tuteur associé**  (nom et signature) | **Cachet de l’entreprise** |
| **N°…**  (formative) |  |  |  |  |
| **N°…**  (formative) |  |  |  |  |
| **N°…**  (formative) |  |  |  |  |
| **N°…**  (certificative) |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **PFMP** | **Commentaire** |
| **PFMP N°**  (formative) |  |
| **PFMP N°**  (formative) |  |
| **PFMP N°**  (formative) |  |
| **PFMP N°**  (certificative) |  |

* Grille d’évaluation en CCF – Grille récapitulative Annexe 28

|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP2**  **Réalisation de la production de cuisine**  Contrôle en cours de formation  **Grille d’évaluation récapitulative** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** |  |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom, prénom du candidat** | **……………………………….…………………....................................** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Première situation** **d’évaluation pratique** | |  | |  | | **/ 20 points** | |  |  | | **/80 points** | |
| *Organisée dans l’établissement de formation avant la fin de l’année civile de la deuxième année de formation.* | |  | |  | |  | |  |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |
| **Deuxième situation d’évaluation pratique et orale** | |  | |  | | **/ 20 points** | |  |  | | **/ 100 points** | |
| *Organisée en fin de formation dans l’établissement de formation.* | |  | |  | |  | |  |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |
| **Troisième situation d’évaluation en milieu professionnel** | |  | |  | | **/ 20 points** | |  |  | | **/ 80 points** | |
| *Organisée au cours de la deuxième année de formation* | |  | |  | |  | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | | **Note finale**  **à saisir sur  260 points** | | |  | | **/260 points** | |
|  |  | |  | |  | |  | | |  | |  | |
|  |  | |  | |  | | **Note finale proposée au jury**  (arrondie au ½ point supérieur) | | |  | | **/20 points** | |