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 [x]  … |  |  |  |  |
| **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** |