



CAP **CAP** cuisine

Les épreuves professionnelles :

- Épreuve EP1 – Organisation de la production de cuisine
- Épreuve EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Ce cahier des charges a pour objectif de :



Expliciter le déroulement des épreuves EP1 et EP2 du CAP Cuisine en CCF

Expliciter le déroulement des épreuves EP1 et EP2 du CAP Cuisine en ponctuel

Préciser toutes informations pour la mise en place d'une épreuve

LES ÉPREUVES PROFESSIONNELLES



LE RÈGLEMENT D'EXAMEN



Spécialité Cuisine  de certificat d'aptitude professionnelle			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance - candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 Organisation de la production de cuisine	UP1	4	CCF ⁽¹⁾		Ponctuel écrit	2 h
EP 2 Réalisation de la production de cuisine	UP2	14 (2)	CCF		Ponctuel pratique et oral	6 h ⁽³⁾
UNITÉS GÉNÉRALES						
EG1 Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
EG4 Langue vivante (4)	UG4	1	CCF		Ponctuel oral	20 mn
Épreuve facultative de langue (5) (6)	UF		Ponctuel oral	20 mn	Ponctuel oral	20 mn

(1) Contrôle en cours de formation

(2) Dont coefficient 1 pour la Prévention Santé Environnement

(3) Dont 1 h pour la Prévention Santé Environnement

(4) Ne sont autorisés que les langues vivantes enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur

(5) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

(6) La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

ÉPREUVE EP1 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE



Évaluation 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 en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.

Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

Définition de l'épreuve en CCF

1^{ère} PARTIE : évaluations écrites

Plusieurs évaluations écrites sont réalisées par l'équipe pédagogique de culture professionnelle (Cuisine, sciences appliquées et gestion) 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 d'évaluation en CCF - Grille intermédiaire Annexe 17 ou 18 du GAP
Grille d'évaluation en CCF - Synthèse des évaluations Annexe 19 du GAP

2^{ème} PARTIE : évaluation orale

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 présente des 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 de service et commercialisation 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 d'évaluation en CCF - Grille intermédiaire Annexe 17 ou 18 du GAP
Grille d'évaluation en CCF - Synthèse des évaluations Annexe 19 du GAP

Grille d'évaluation en CCF - Grille récapitulative Annexe 20 du GAP

Définition de l'épreuve ponctuelle

**Ep1 CAP CUISINE 2016
EPREUVE
PONCTUELLE**

2h - Etude de cas de synthèse en culture professionnelle (SA + GA + Tk)

À l'instar du Bp, une épreuve transversale à partir d'un contexte professionnel commun...

Attention on évalue aussi ici les modes opératoires des recettes de base, les proportions des pâtes et crèmes de base et tout le travail "écrit" d'organisation de la production....

Extrait du GAP CAP rénovés 2017. Mise à jour octobre 2017

Grille d'évaluation en ponctuel - Annexe 15 ou 16 du GAP

ÉPREUVE EP2 – RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE



Évaluation 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 en vigueur

Compétence 4 – Maîtriser les techniques de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.

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.

Définition de l'épreuve en CCF

Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">→ 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité→ 1 professionnel de spécialité. <p>En l'absence de ce dernier, un autre professeur ou formateur de la spécialité est désigné.</p>
Ressources à disposition des candidats	<p>Le candidat dispose :</p> <ul style="list-style-type: none">→ De son carnet personnel de techniques professionnelles <p>Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :</p> <ul style="list-style-type: none">• fiches techniques,• commentaires personnels concernant des techniques professionnelles,• observations liées à des gestes professionnels, des matériels,• etc.
Durée	Durée du TP
Déroulement	<p>1^{ère} situation d'évaluation – S1 (pratique)</p> <p>Elle a lieu en classe de Terminale CAP, avant la fin de l'année civile</p> <p>1^{ère} partie</p> <p>À son poste de travail, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none">→ contrôle ses denrées à l'aide de la fiche technique,→ vérifie et met en place son poste de travail,→ identifie et sélectionne les matériels nécessaires. <p>2^{ème} partie</p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none">→ confectionne une recette imposée (plat principal avec garniture, fiche technique fournie),→ dresse, envoie sa production et remet en état les locaux. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none">- <i>Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.</i> <p>2^{ème} situation d'évaluation – S2 (pratique et orale)</p> <p>Elle a lieu en fin de formation</p> <p>1^{ère} partie (non évaluée)</p> <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none">• deux fiches techniques de production• d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) <p>→ Le candidat planifie son travail dans le temps imparti.</p> <p>NB : Cette phase sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1</p>

2ème partie

À son poste, le candidat :

- contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques.
- vérifie et met en place son poste de travail,
- sélectionne les matériels nécessaires.

NB :

- À l'issue de cette phase, le candidat démarre sa production

3ème partie

① 1ère phase : production culinaire

Le candidat :

- confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) :
 - un plat principal avec garniture
 - une entrée ou un dessert
- assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ;
- réalise un bilan simplifié de sa production ;
- remet en état les locaux.

NB :

- Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base
- Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.

② 2ème phase : compte-rendu d'activité

- Le candidat réalise le bilan de son travail = 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

NB

- Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production.
- Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.

L'annexe 22 est une proposition de grille d'auto-évaluation.

3ème 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. Le candidat peut être associé à cette concertation.
- Les partenaires de formation (entreprise et établissement de formation) évaluent l'acquisition des compétences du pôle 2 du candidat. Au cours d'un entretien, ils établissent un positionnement du candidat en s'appuyant sur les situations professionnelles qu'il a vécues tout au long de sa formation.

Grille d'évaluation en CCF - Évaluation en centre et en milieu professionnel Annexe 25 du GAP

Grille d'évaluation en CCF - Évaluation en centre Annexe 26 du GAP

Grille d'évaluation en CCF - Évaluation en milieu professionnel Annexe 27 du GAP

Grille d'évaluation en CCF - Grille récapitulative Annexe 28 du GAP

Définition de l'épreuve ponctuelle

Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> → 1 professeur ou 1 formateur de la spécialité → 1 professionnel de spécialité. ⇒ Pour 5 ou 6 candidats
Ressources à disposition des candidats	<p>Le candidat dispose :</p> <ul style="list-style-type: none"> → De son carnet personnel de techniques professionnelles <p>Ce carnet, mis à jour par le candidat tout au long de sa formation permet de compiler les informations nécessaires à son parcours de formation telles que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • fiches techniques, • commentaires personnels concernant des techniques professionnelles, • observations liées à des gestes professionnels, des matériels, • etc.
Durée	5h
Déroulement	<p>1^{ère} partie (non évaluée) - 20 mn</p> <p>À partir de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • deux fiches techniques de production • d'un tableau d'ordonnancement vierge à compléter (modèle simplifié) <p>→ Le candidat planifie son travail dans le temps imparti.</p> <p>NB : Cette phase sert à préparer les autres phases. L'organisation de la prestation a été évaluée dans l'épreuve EP1</p> <p>2^{ème} partie - 10 mn</p> <p>À son poste, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → contrôle ses denrées à l'aide des fiches techniques. → vérifie et met en place son poste de travail, → sélectionne les matériels nécessaires. <p>NB : À l'issue de cette phase, le candidat démarre sa production</p> <p>3^{ème} partie - 4 h 30 mn</p> <p>① 1^{ère} phase : production culinaire - 4 h 20 mn</p> <p>Le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> → confectionne les deux recettes imposées (fiches techniques fournies) : <ul style="list-style-type: none"> ➤ un plat principal avec garniture ➤ une entrée ou un dessert → assure la distribution de sa production (dressage et envoi) ; → réalise un bilan simplifié de sa production ; → remet en état les locaux. <p>NB : Une des deux recettes comporte la réalisation d'une pâte de base</p> <p>Le jury évalue successivement la production, la présentation et la dégustation.</p> <p>② 2^{ème} phase : compte-rendu d'activité - 10 mn max</p> <p>→ Le candidat réalise le bilan de son travail = entretien d'explicitation</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 <p>NB : Cette phase a lieu au sein de la cuisine à l'issue de la production. Cette phase ne doit pas faire l'objet d'une interrogation technologique.</p>

L'annexe 22 est une proposition de grille d'auto-évaluation.

Grille d'évaluation en Ponctuel - Annexe 23 du GAP
Grille d'évaluation en Ponctuel - Annexe 24 du GAP

L'annexe 23 comporte des indicateurs de performance pré définis que le jury pourra sélectionner en fonction de la situation.



Planning de passage des candidats

 CAP CUISINE			Phases	Candidats	
				Matin	Soir
Arrivée des candidats et mise en tenue professionnelle				7 h 30 – 7 h 50	13 h 00 – 13 h 20
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérification des convocations ▪ Tirage au sort des postes ▪ Distribution des sujets 			7 h 50 – 8 h 00	13 h 20 – 13 h 30
①	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Phase écrite de planification du travail 	20 mn		8 h 00 – 8 h 20	13 h 30 – 13 h 50
②	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôle des marchandises ▪ Mise en place du poste de travail 	10 mn		8 h 20 - 8 h 30	13 h 50 – 14h 00
③	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Production ▪ Envoi ▪ Bilan ▪ Remise en état du poste de travail 	4 h 30	Début de la production	8 h 30	14 h 00
			Envoi plat 1 (horaires indicatifs)	12 h 10	17 h 40
			Envoi plat 2 (horaires indicatifs)	12 h 20	17 h 50
			Dégustation des productions par le jury	à partir de 12 h 10	à partir de 17 h 40
			Compte-rendu d'activités	<ul style="list-style-type: none"> - Sur le temps de l'épreuve - au poste du candidat - 10 mn maximum 	
Fin d'épreuve et repas ou départ des candidats				13 h 00	18 h 30

- 1 jury évalue 5 à 6 candidats
- Les membres du jury sont convoqués 30 mn avant le début des épreuves
- Composition d'1 jury :
 - 1 professeur de spécialité
 - 1 professionnel
- Pour les centres qui organisent une production le matin et une le soir dans une même journée, il faut prévoir 2 jurys différents.
- Convocation des professionnels à 8 h 15 et à 13 h 45



OÙ TROUVER LES GRILLES D'ÉVALUATION ?

Les grilles d'évaluation sont téléchargeables sur le site académique à la rubrique « **Épreuves Examen en CCF** » pour les établissements en Contrôle en Cours de Formation à l'adresse suivante :

<http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?rubrique823&lang=fr>

Ou

Les grilles d'évaluation ponctuelle sont également consultables et téléchargeables à l'adresse suivante <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2761>

POUR LES ÉTABLISSEMENTS EN CONTRÔLE ENCOURS DE FORMATION

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

- Liste des contextes professionnels communs
- Sujets et corrigés des études de cas proposées tout au long des 2 années de formation
- Copies des candidats des 4 situations d'évaluation significatives
- Livret d'évaluation ... Un par candidat
- Listes de candidats avec notes proposées

Ce document est téléchargeable sur le site Économie Gestion en LP :

<http://ecogestionlp.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?rubrique823&lang=fr>

Site Économie Gestion en LP
Ain Loire Rhône

Académie LYON

Accueil Métiers Economie - droit - gestion 3 PrépaPro SEGPA VDL Numérique ZOOM sur...
Se déconnecter Espace rédacteurs Rechercher ... >>

Chemin d'accès

Articles

Actualité des métiers de la Sécurité
Actualités - Métiers du tertiaire administratif
Actualités - Economie Gestion en Hotellerie restauration et Alimentation
Actualités- Economie droit tertiaire
Actualité du numérique pédagogique

Accueil Métiers Hôtellerie - Restauration CAP Cuisine
Référentiel, règlement d'examen

Nouveau référentiel
Arrêté du 17 mars 2016
Article mis en ligne le 1er avril 2017
dernière modification le 26 avril 2018

Dossier évaluation
Toutes les fiches nécessaire à l'évaluation CCF
Article mis en ligne le 21 octobre 2016
dernière modification le 26 avril 2018

Épreuves Professionnelles (CCF et Ponctuel) du CAP Cuisine
Cette rubrique contient 1 sous_rubrique

Les derniers articles
CCF Cuis
Publié le 2 novembre 2018 par PEYRON CHRISTIAN
Nouveau référentiel
Publié le 1er avril 2017
Dossier évaluation
Publié le 21 octobre 2016