****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  **CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE « Cuisine »** | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG |
| **ÉPREUVE EP1****Organisation de la production de cuisine****Évaluation significative** 1ère année [ ] 2ème année [ ]  |

##### PRÉSENTATION DES DOSSIERS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dossiers** | **Thèmes abordés** | **Référence aux supports proposés** | **Compétences ciblées** | **Savoirs-Associés ciblés** |
| **Dossier** ➊CP |  | **Document X****Annexe X**  |

|  |
| --- |
| [ ] - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  |
| [ ] - **C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire** |

 | Thème 1 - Les xxxxIndicateurs de performances : |
| **Dossier** ➋GA |  |  |

|  |
| --- |
| [ ] - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  |
| [ ] - **C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire** |

 | Thème 3 - Les xxxxIndicateurs de performances : |
| **Dossier** ➌SA |  |  |

|  |
| --- |
|  [ ] **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**  |
| [ ] - **C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire** |

 | Thème 3 - Les xxxxIndicateurs de performances : |
| **Commentaire sur le profil de compétence** | **Proposition de note sur 20** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  **CERTIFICAT D’APTITUDE PROFESSIONNELLE « Cuisine »** | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG |
| **ÉPREUVE EP1****Organisation de la production de cuisine****Évaluation significative** **Note proposée** **/20**Culture professionnelle Cuisine1ère année [ ] 2ème année [ ]  |

****

|  |
| --- |
| Nom : Prénom :  |
| *Inscrire ici le nom du lycée ou du CFA* | ***Logo*** |
| **Évaluation significative n°** | Date :  | Durée : 30 minutes |
| **Champs de culture professionnelle visé(s) :** |
| Culture professionnelle [ ]  |  **Gestion appliquée** **[ ]**  |  **Sciences appliquées** **[ ]**  |

*Aucun document ou matériel autorisé*

**Compétences visées :**

**Pôle 1**

**« Organisation de la production de cuisine »**

**C1 -** **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** *dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité*.

**C2 - Collecter l’ensemble des informations et organiser sa production culinaire** dans le respect des consignes et du temps imparti.

*Le sujet se compose de xx pages, numérotées de 1/x à x/x*

*Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu’il est complet*

**Ce sujet sera rendu dans sa totalité**

**PRÉSENTATION DU SUJET**

|  |  |
| --- | --- |
| **Restaurant****Logo du restaurant** Naturellement Gastronomique  | **Contexte professionnel**Vous intégrez le restaurant « XXX » comme commis de XXXX. Ce restaurant est situé à … |

|  |
| --- |
| ***Fiche de présentation de l’entreprise*** |
| **CAPACITÉ DE SERVICE**Effectif : personnesCapacité commerciale : XX couverts par jourMoyenne d’activité : XX couverts par jourTicket moyen : XX €Ouverture 7 jours sur 7 de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 22 h **PERSONNEL DE CUISINE**1 chef1 second2 cuisiniers2 commis de cuisine1 apprenti  |
| **Concept(s) de restauration du restaurant « XXX »**Restauration gastronomique inspirée du terroir, privilégiant les producteurs locaux, les produits labélisés.et les produits de saison. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 1  | **CULTURE PROFESSIONNELLE** |

 |
| **⯈La situation :** |
| Vous pouvez également créer des sous dossiers par discipline. |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1.1. Proposer…(Exemple de verbe travaillant une compétence)1.2. Rédiger… |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 2  | **GESTION APPLIQUEE** |

 |
| **⯈La situation :** |
|   |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. 2.1. Analyser…
2. 2.2. Compléter…
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Dossier 3  | **SCIENCES APPLIQUEES**  |

 |
| **⯈La situation :** |
|   |
| **⯈Votre rôle :** |
| 1. 3.1. Identifier…
2. 3.2. Modifier…
 |

|  |  |
| --- | --- |
| Document 1 |  **(**Un document se consulte) |

|  |  |
| --- | --- |
| Annexe 1 |  **(**L’annexe se complète) |