****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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** ➊  CP |  | **Document X**  **Annexe X** | |  | | --- | | - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | - **C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire** | | | Thème 1 - Les xxxx  Indicateurs de performances : |
| **Dossier** ➋  GA |  |  | |  | | --- | | - **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | - **C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire** | | | Thème 3 - Les xxxx  Indicateurs de performances : |
| **Dossier** ➌  SA |  |  | |  | | --- | | **C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** | | - **C2 – Collecter les informations et organiser sa production culinaire** | | | Thème 3 - Les xxxx  Indicateurs 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 Cuisine  1ère 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 jour Moyenne d’activité : XX couverts par jour  Ticket 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 chef  1 second  2 cuisiniers  2 commis de cuisine  1 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) |