

ACADEMIE DE CRETEIL
Etablissement :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date:

SITUATION D'EVALUATION S1

PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES	* TECHNIQUES A et B	EVALUATION			
----------	---------------------	------------	--	--	--

Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
---------------------	------------------------	-----------------------	-----------------

C 2 ORGANISER

Organiser et gérer son poste de travail					
Respect des règles d'hygiène et de sécurité					

C 3 REALISER

Maîtriser les techniques A et B	Gestuelles					
	Préparations préliminaires					
	Appareils, fonds, sauces					
	Cuissons					
	Pâtisserie - Appareils					
Utiliser rationnellement les moyens (denrées - énergie)						
Prévoir le matériel nécessaire en fonction des techniques						

C 1 APPRECIER

Dresser les préparations (finition, cuisson, assaisonnement)					
---	--	--	--	--	--

TOTAL

--	--	--	--

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CONSEILS DE L'EVALUATEUR A L'ELEVE