

ACADEMIE DE CRETEIL
Etablissement :

C.A.P. CUISINE

NOM et PRENOM du CANDIDAT :

Date:

SITUATION D'EVALUATION S 2

PRODUCTION CULINAIRE

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

Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Aucune maitrise
------------------------	---------------------------	--------------------------	--------------------

C 2 ORGANISER

Organiser son travail en respectant les consignes dans l'exécution des préparations					
Planifier son travail (enchaînement, respect des durées d'exécution et de cuisson)					
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					

C 3 REALISER

Maîtriser les techniques A, B et C	Gestuelles				
	Préparations préliminaires				
	Appareils, fonds, sauces				
	Cuissons				
	Pâtisserie				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées - énergie - matériels)					

C 1 APPRECIER

Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)				
--	--	--	--	--

TOTAL

--	--	--	--

**NOM - FONCTION - EMARGEMENT
DES EVALUATEURS**

CONSEILS DE L'EVALUATEUR A L'ELEVE