

académie DE MONTPELLIER

LIVRET D'EVALUATION

C . A . P . C U I S I N E

<i>Candidat</i>	
Nom et prénom	
Session	

<i>Établissement de formation (Lycée-CFA)</i>	
Adresse :	
Tél :	
Adresse :	
Fax :	
Mèl :	

POUR INFORMATION

Organisation des différentes évaluations

Lieu	Épreuves	Dates	Comment ?	Coef
Établissement de formation	EP1	Au cours du 3ème trimestre de la 2ème année de formation	<p>Approvisionnement et Organisation :</p> <p>A) Compléter 2 fiches techniques de fabrication pour 8 pers : (10 pts) Éléments principaux, grammage, proportions, etc...</p> <p>B) Compléter une fiche d'organisation de travail : (10 pts) Organisation chronologique relative à la réalisation des 2 plats correspondants aux 2 fiches précédentes.</p> <p>Document à utiliser : EP1</p>	2
	EP2	(S1) Situation 1	<p>Production culinaire :</p> <p>L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A et B du référentiel. Cette évaluation ne doit pas prendre en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation)</p> <p>Document à utiliser : EP2 S1</p>	2
		(S2) Situation 2	<p>Au cours du 3ème trimestre de la 2ème année de formation</p> <p>Production culinaire et appréciation des préparations:</p> <p>L'évaluation porte sur l'assemblage des techniques A, B et C du référentiel. La présentation et la dégustation sont prises en considération.</p> <p>Documents à utiliser : EP2 S2</p>	6
Entreprise	EP2	Évaluation formative 1 (savoir être)	<p>1er semestre 1ère année de formation</p> <p>Elle doit permettre au candidat de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement)</p> <p>Document à utiliser : EP2 PFE EF1</p>	/
		Évaluation certificative 1 (savoir faire)	<p>Fin 1ère année de formation</p> <p>Elle donne lieu à une évaluation chiffrée des techniques A et B du référentiel mises en place en entreprise</p> <p>Document à utiliser : EP2 PFE EC1</p>	1
		Évaluation formative 2 (savoir être et savoir faire)	<p>1er semestre 2ème année de formation</p> <p>Elle doit permettre au candidat de se situer et de prendre en compte les conseils formulés par le tuteur (positionnement)</p> <p>Documents à utiliser : Savoir être : EP2 PFE EC2 EF2 (SE) Savoir faire : EP2 PFE EF2 (SF)</p>	/
		Évaluation certificative 2 (savoir être et savoir faire)	<p>Fin 2ème année de formation</p> <p>Elle donne lieu à une évaluation chiffrée des techniques A , B et C du référentiel mises en place en entreprise</p> <p>Documents à utiliser : Savoir être : EP2 PFE EC2 EF2 (SE) Savoir faire : EP2 PFE EC2 (SF)</p>	3

Contrat de formation en entreprise

C.A.P CUISINE

académie DE **MONTPELLIER**

Session :

Établissement de formation

Candidat : _____

SITUATION D'EVALUATION EN ENTREPRISE

C.A.P. CUISINE

Période de formation en entreprise N°1	Évaluation <u>FORMATIVE</u> effectuée
Du..... Au.....	Le :
Coordonnées de l'entreprise	Cachet de l'entreprise
Nom – Fonction – Signature du tuteur :	

Période de formation en entreprise N°2	Évaluation <u>CERTIFICATIVE</u> effectuée
Du..... Au.....	Le :
Coordonnées de l'entreprise	Cachet de l'entreprise
Nom – Fonction – Signature du tuteur :	

Des observations ou commentaires peuvent être faits au dos de cette feuille

C.A.P CUISINE

académie DE **MONTPELLIER**

Session :

Établissement de formation

Candidat : _____

SITUATION D'EVALUATION EN ENTREPRISE

C.A.P. CUISINE

Période de formation en entreprise N°3	Évaluation <u>FORMATIVE</u> effectuée
Du..... Au.....	Le :
Coordonnées de l'entreprise	Cachet de l'entreprise
Nom – Fonction – Signature du tuteur :	

Période de formation en entreprise N°4	Évaluation <u>CERTIFICATIVE</u> effectuée
Du..... Au.....	Le :
Coordonnées de l'entreprise	Cachet de l'entreprise
Nom – Fonction – Signature du tuteur :	

Des observations ou commentaires peuvent être faits au dos de cette feuille

Grille d'évaluation

Epreuve EP1

C.A.P CUISINE

académie DE **MONTPELLIER**

Session : EP1

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

Epreuve EP1 Approvisionnement et Organisation

Critères d'évaluation / Observations

		Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
Qualité des documents (écriture, présentation...)					
Respect du vocabulaire culinaire et des informations					
Prévision des besoins en matières premières (grammages, proportions)					
Rédaction des techniques de base relatives à une fiche technique					
Rédaction de la fiche d'organisation du travail (cohérence et enchaînement des tâches dans le temps)					

--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

/ 15	TOTAL				
------	--------------	--	--	--	--

TOTAL / 15 X 4 3	NOTE / 20 en points entiers ou en demi-points
-----------------------------------	--

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

C.A.P CUISINE

académie DE MONTPELLIER

Session :

EP1

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

Epreuve EP1

(Exemple de fiche technique à compléter)

FICHE TECHNIQUE

Intitulé

Contre filet grillé Sauce Béarnaise
Pommes allumettes

Photo ou croquis de dressage

Code fiche

Nombre de couverts

Responsable

DENREES

UNITES

QUANTITE

Éléments de base

Contre filet paré

Kg

1,200

Huile

L

0,01

Finition

Beurre

Kg

0,020

Cresson

Btte

0,50

Sauce béarnaise

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

Garniture

P. de terre Bintje

Kg

2,000

Friture

L

P.M.

Assaisonnement

Sel fin

Kg

P.M.

Poivre du moulin

Kg

P.M.

TECHNIQUES DE REALISATION

1 - Mettre en place le poste de travail.

2 - Vérifier, parer et détailler les contre-filets :

* réserver en enceinte réfrigérée.

3 - Eplucher, laver et tailler les pommes Pont Neuf.

4 - Pocher les pommes Pont Neuf.

5 - Réaliser la sauce béarnaise :

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

6 - Marquer les contre-filets en cuisson :

* griller au point de cuisson demandé.

7 - Terminer la cuisson des pommes Pont Neuf.

8 - Dresser les contre-filets grillés, les pommes Pont neuf et la sauce béarnaise.

Matériel de préparation

Matériel de dressage

C.A.P CUISINE

académie DE **MONTPELLIER**

Session :

EP1

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

Epreuve EP1

(Exemple de fiche de progression à compléter)

Intitulé des préparations

1

2

Progression

8h ou 14h

15

30

45

9h ou 15h

15

30

45

10h ou 16h

15

30

45

11h ou 17h

15

30

45

12h ou 18h

15

30

45

Services :

Observations

Grilles d'évaluation

Epreuve EP2 En établissement de formation

C.A.P CUISINE

académie DE **MONTPELLIER**

Session : EP2 S1

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

Evaluation de la situation 1 Production culinaire

L'évaluation porte sur les techniques A et B du référentiel et se déroule dans le cadre d'une séance de TP. Cette évaluation ne prend pas en considération la phase de distribution culinaire (présentation et dégustation)

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

Critères	Techniques A et B				
C2 - ORGANISER					
Organiser et gérer son poste de travail					
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					
C3 – 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					
C1 – APPRECIER					
Dresser les préparations (finition, cuisson, assaisonnement)					

TOTAL

--	--	--	--

Mettre une croix dans la case correspondante

**NOM - FONCTION - EMARGEMENT
DES EVALUATEURS**

**CACHET DE
L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE**

C.A.P CUISINE

académie DE MONTPELLIER

Session : **EP2 S2**

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

Evaluation de la situation 2 Production culinaire

L'évaluation porte sur les techniques A, B et C du référentiel et se déroule dans le cadre d'une séance de T.P. La présentation et la dégustation sont évalués sur une autre fiche.

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

Critères	Techniques A, B, et C				
C2 - 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					
C3 – REALISER					
Maîtriser les techniques A , B , C	Gestuelles				
	Préparations préliminaires				
	Appareils, fonds, sauces				
	Cuissons				
	Pâtisserie				
Utiliser rationnellement les moyens (denrées – énergie)					
C1 – APPRECIER					
Dresser, présenter et envoyer les plats en respectant les exigences professionnelles (ponctualité)					

TOTAL

--	--	--	--

Mettre une croix dans la case correspondante

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

CONSEILS DE L'EVALUATEUR A L'ELEVE

C.A.P CUISINE

académie DE MONTPELLIER

Session : EP2 S2

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

Evaluation de la situation 2

DISTRIBUTION CULINAIRE

Apprécier les préparations

CRITERES	PLAT 1				PLAT 2				PLAT 3				
	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	TB	B	I	TI	
Présentation (netteté, disposition, volume)													
Température (selon recette : chaud, froid)													
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)													
Goût (conforme, agréable)													
Assaisonnement (équilibre)													

TOTAL

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

X

3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

TOTAL / 45
(pour 3 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL / 30
(pour 2 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL : 45 / 9 (pour 3 plats)

NOTE / 5

TOTAL : 30 / 6 (pour 2 plats)

NOTE / 5

**NOM - FONCTION - EMARGEMENT
DES EVALUATEURS**

**CACHET DE
L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE**

C.A.P CUISINE

académie DE **MONTPELLIER**

Session :

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

RECAPITULATIF DES NOTES S1 et S2 (Production culinaire)

SITUATION D'ÉVALUATION S1

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

Report des notes de la feuille S1

--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

--	--	--	--

TOTAL / 30

--

$\frac{X}{3}$
2

NOTE / 20

--

SITUATION D'ÉVALUATION S2

Maîtrise supérieure
 Conforme aux exigences
 Maîtrise insuffisante
 Non conforme

Report des notes de la feuille S2

--	--	--	--

X

3	2	1	0
----------	----------	----------	----------

--	--	--	--

TOTAL / 30

--

/2

NOTE / 15

--

Grilles d'évaluation

Epreuve EP2
En entreprise

C.A.P. CUISINE

académie de MONTPELLIER

Session : **EP2 PFE EF1 (SE)**

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1

ATTITUDES PROFESSIONNELLES (Savoir être)

<p style="text-align: center; margin: 0;">EVALUATION FORMATIVE</p> <p style="margin: 0;"><i>L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., et donne lieu à une évaluation chiffrée. Les conseils donnés par le tuteur devront permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles.</i></p>	Évaluation				Conseils du TUTEUR
	Très bien	Bien	Insuffisant	Très insuffisant	
Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.					
Effectuer son travail sans attendre les ordres.					
Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.					
Faire preuve de motivation.					
Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité et de vivacité dans son travail.					
Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.					
S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.					
Garder la maîtrise de soi.					
Savoir s'adapter aux remarques formulées.					
Faire preuve de discrétion.					

NOMS – PRENOMS - FONCTION – EMARGEMENT des EVALUATEURS

Émargement Candidat

C.A.P. CUISINE

académie DE MONTPELLIER

Session : **EP2 PFE EC1 (SF)**

Etablissement

Candidat : _____

Date : _____

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 1 COMPETENCES PROFESSIONNELLES (Savoir-Faire)

ÉVALUATION CERTIFICATIVE

L'évaluation N°1 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la première année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.

Maîtrise supérieure

Conforme aux exigences

Maîtrise insuffisante

Non conforme

ORGANISER

Planifier son travail. La planification est cohérente avec le travail et les consignes reçues.

Organiser son poste de travail. Au cours d'une production s'adapter à un poste ou à un matériel mis à sa disposition.

REALISER

Réaliser des préparations préliminaires. Les techniques préliminaires A et B sont conformes aux normes professionnelles. La tenue professionnelle est adaptée aux travaux demandés.

Effectuer les cuissons. Les modes de cuisson A et B sont respectés, le matériel utilisé est approprié à la cuisson des aliments.

Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base. La production est effectuée selon les consignes et les informations données et dans le respect de la fiche technique.

Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds.

Dresser les préparations culinaires. Les préparations simples chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées.

Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du matériel et des locaux. Les locaux et matériels sont nettoyés, désinfectés et rangés conformément aux procédures. Les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CONTROLLER

Identifier les produits. Les produits sont identifiés, contrôlés et classés par famille.

Stocker les produits à l'endroit approprié. Le stockage est effectué selon la nature des produits et les normes professionnelles.

Participer aux vérifications des préparations. Les préparations sont conformes aux standards professionnels.

Assurer les opérations de fin de service (denrées). Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect des consignes données.

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

Conseils au stagiaire

Émargement Candidat

C.A.P. CUISINE

académie de **MONTPELLIER**

Session :

EP2 PFE EF2 EC2 (SE)

Établissement de formation

Candidat : _____

Date : _____

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

ATTITUDES PROFESSIONNELLES (Savoir être)

L'évaluation se déroule dans le cadre des P.F.E., la première évaluation est une évaluation formative qui doit permettre au formé de se situer et de corriger ses points faibles, la deuxième évaluation en fin de deuxième période est une évaluation certificative prise en compte pour la délivrance du diplôme.


	Evaluation Formative				Conseils du TUTEUR	Evaluation Certificative			
	T B	B	I	TI		T B	B	I	TI
A 1 Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils.									
A 2 Effectuer son travail sans attendre les ordres.									
A 3 Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité.									
A 4 Faire preuve de motivation.									
A 5 Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail.									
A 6 Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel.									
A 7 S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe.									
A 8 Garder la maîtrise de soi.									
A 9 Savoir s'adapter aux remarques formulées.									
A 10 Faire preuve de discrétion.									
TOTAL									

**Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs
(1ère période)**

**Nom, Fonction, Emargement des évaluateurs
(2^{ème} période)**

Émargement Candidat

C.A.P CUISINE

	Session : EP2 PFE EF2 (SF)
Établissement de formation	Candidat : _____ Date : _____

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2 COMPETENCES PROFESSIONNELLES (Savoir-Faire)

EVALUATION FORMATIVE


L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. Durant le premier semestre de la seconde année de formation et donne lieu à une évaluation formative.

EVALUATION FORMATIVE		Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
ORGANISER					
Planifier son travail	Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.				
Organiser et gérer son poste de travail	La production culinaire est organisée en fonction des consignes reçues et des tâches à réaliser ; des impératifs de distribution ; des consignes de sécurité et des impératifs d'hygiène.				
REALISER					
Réaliser des préparations préliminaires	Les techniques préliminaires A, B et C sont conformes aux normes professionnelles ; le travail est ordonné de façon logique ; les températures de stockage sont respectées en fonction des produits.				
Effectuer des cuissons	Les types et les modes de cuisson A, B et C sont respectés ; les cuissons sont réalisées en respectant l'enchaînement logique des tâches ; les consignes ponctuelles.				
Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base	La production est effectuée selon les consignes et dans le respect de la fiche technique ; la législation en vigueur est respectée pour la fabrication, l'utilisation et le stockage des préparations.				
Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts	La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).				
Dresser des préparations culinaires	Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.				
Participer à la distribution	Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.				
Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux	Les produits d'entretien adaptés sont utilisés selon les directives données ; les autocontrôles sont réalisés et enregistrés ; les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.				
CONTROLLER					
Réceptionner les marchandises et les contrôler	Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.				
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier	L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.				
Assurer les opérations de fin de service	Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.				
Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux	Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.				
COMMUNIQUER					
Communiquer au sein de l'entreprise	La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte ; l'information est transmise aux personnes concernées.				

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

Conseils du tuteur
Émargement Candidat

C.A.P CUISINE

	Session : EP2 PFE EC2 (SF)
Établissement de formation	Candidat : _____ Date : _____

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE P.F.E. N° 2

COMPETENCES PROFESSIONNELLES *Savoir faire*

EVALUATION CERTIFICATIVE		Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
L'évaluation N° 2 se déroule dans le cadre des P.F.E. à la fin de la deuxième année de formation et donne lieu à une évaluation chiffrée.					
ORGANISER					
Planifier son travail	Les tâches sont planifiées selon les impératifs de production et de distribution ; un enchaînement logique ; un ordonnancement dans le temps ; des consignes ponctuelles.				
Organiser et gérer son poste de travail	La production culinaire est organisée en fonction des consignes reçues et des tâches à réaliser ; des impératifs de distribution ; des consignes de sécurité et des impératifs d'hygiène.				
REALISER					
Réaliser des préparations préliminaires	Les techniques préliminaires A, B et C sont conformes aux normes professionnelles ; le travail est ordonnancé de façon logique ; les températures de stockage sont respectées en fonction des produits.				
Effectuer des cuissons	Les types et les modes de cuisson A, B et C sont respectés ; les cuissons sont réalisées en respectant l'enchaînement logique des tâches ; les consignes ponctuelles.				
Réaliser les appareils, les fonds, les sauces de base	La production est effectuée selon les consignes et dans le respect de la fiche technique ; la législation en vigueur est respectée pour la fabrication, l'utilisation et le stockage des préparations.				
Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts	La confection de ces plats est réalisée dans le respect de la fiche technique (techniques culinaires, temps imparti, enchaînement logique des tâches).				
Dresser des préparations culinaires	Les préparations complexes chaudes ou froides sont dressées selon les usages professionnels ou les consignes imposées en respectant le temps imparti.				
Participer à la distribution	Les annonces sont bien interprétées ; les envois sont conformes aux commandes ; les températures réglementaires sont respectées.				
Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux	Les produits d'entretien adaptés sont utilisés selon les directives données ; les autocontrôles sont réalisés et enregistrés ; les opérations de nettoyage sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.				
CONTROLER					
Réceptionner les marchandises et les contrôler	Les quantités sont vérifiées ; la qualité est contrôlée (emballage, DLC...) ; la température et la durée de conservation sont respectées.				
Participer aux vérifications des préparations et les rectifier	L'appréciation gustative est juste ; les rectifications éventuelles sont apportées ; la température de mise en attente des préparations est respectée.				
Assurer les opérations de fin de service	Les denrées sont conservées ou éliminées dans le respect de la réglementation en vigueur.				
Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux	Les matériels et les locaux sont rangés selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.				
COMMUNIQUER					
Communiquer au sein de l'entreprise	La liaison et les échanges entre le service de production et le service de commercialisation sont adaptés au contexte ; l'information est transmise aux personnes concernées.				

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS

Conseils du tuteur
Émargement Candidat

	Session :
	Établissement de formation Candidat : _____ Date : _____

SITUATION D'ÉVALUATION EN ENTREPRISE
Document de Synthèse


(Report des différentes fiches d'évaluation)

PFE 1	COMPETENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire EP2 PFE EC1 (SF)	X3	X2	X1	X0	=	/36	$\frac{X5}{9}$
								=
							TOTAL	/ 20

PFE 2	ATTITUDES PROFESSIONNELLES Savoir Être EP2 PFE EF2 EC2 (SE)	X3	X2	X1	X0	=	/ 30	/6= /5
								+
	COMPETENCES PROFESSIONNELLES Savoir-Faire EP2 PFE EC2 (SF)	X3	X2	X1	X0	=	/42	$\frac{X5}{14}$ /15
								=
						TOTAL	/ 20	

P.F.E. N° 1	P.F.E. N° 2
/ 20 points	/ 20 points

C.A.P CUISINE

	Session :
Établissement de formation	Candidat : _____

EP 2

PRATIQUES ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Document de Synthèse

EP 2	SITUATION S1	PRODUCTION CULINAIRE	/ 20	Coef. 2	/ 40
	SITUATION S2	PRODUCTION CULINAIRE	/ 15	Coef. 6	/ 90
		APPRECIATION DES PREPARATIONS	/ 5		/ 30
	FORMATION EN ENTREPRISE	EVALUATION P.F.E. N° 1	/ 20	Coef. 1	/ 20
		EVALUATION P.F.E. N° 2	/ 20	Coef. 3	/ 60
	TOTAL				Coef. 12

CACHET DE L'ETABLISSEMENT DE FORMATION	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> <p>NOTE / 20</p> <p>Points Entiers ou ½ points</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 40px; margin-left: 20px;"></div> </div> <p style="margin-top: 10px;">Notes attribuées dans la classe :</p> <p style="margin-left: 20px;">Moyenne / 20 :</p> <p style="margin-left: 20px;">Note la plus basse / 20 :</p> <p style="margin-left: 20px;">Note la plus haute / 20 :</p> <p style="margin-left: 20px;">Écart type :</p>
---	--