|  |  |
| --- | --- |
| NOM : PRÉNOM :DATE : | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNGNote  /20 |
| ÉVALUATION n°….Cuisine - **Épreuve EP1 - Organisation de la production de cuisine -** Évaluation en CCF

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Académie** | **:** | **Besançon** |  | **Session 20..** |
| **Centre d’interrogation** | **:** |  |

|  |
| --- |
|  |
| **Appréciation du niveau global de compétence atteint par le candidat** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Discipline(s) et nom du formateur + signature** | **Date de l’évaluation** |
|  |  |
| **Compétence 1- Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** |
| **Travail demandé** | **Question N°** | **MI****--** | **MF****-** | **MS****+** | **TBM****++** |
| TD 1 - Réceptionner les marchandises et contrôler les livraisons |  |  |  |  |  |
| TD 2 - Stocker les marchandises |  |  |  |  |  |
| TD 3 - Mettre en place les marchandises nécessaires à la production |  |  |  |  |  |
| TD 4 - Participer aux opérations d’inventaire |  |  |  |  |  |
| **Compétence 2- collecter l’ensemble de informations et organiser sa production culinaire** |
| **Travail demandé** | **Question N°** | **MI****--** | **MF****-** | **MS****+** | **TBM****++** |
| TD 5 - Collecter les informations nécessaires à sa production |  |  |  |  |  |
| TD 6 - Dresser une liste prévisionnelle des produits nécessaires à sa production |  |  |  |  |  |
| TD 7 - Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à sa production |  |  |  |  |  |
| TD 8 - Planifier son travail |  |  |  |  |  |

 |

|  |
| --- |
| **Contexte professionnel :** Vous travaillez pour « .. », entreprise de ………dont le siège est basé à ….**Situation professionnelle :**  |

Question n°….