|  |  |
| --- | --- |
| NOM :  PRÉNOM :  DATE : | C:\Users\VTeulade\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.Outlook\DVUMQ13F\Logo_CAP_Cuisine_2.PNG  Note  /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°….