|  |  |
| --- | --- |
| **CAP CUISINE** | **Épreuve EP1****Réalisation de la production de cuisine**Contrôle en cours de formation**Evaluation Significative** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 21, rue Saint-Étienne 45043 ORLEANS Cedex🕿 02.38.79.39.13 | LYCÉE | **Session 20** |

|  |  |
| --- | --- |
| **NOM :** | **Date :** |
| **Prénom :** |

**EP1 Evaluation**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Discipline(s)** | **Culture Technologique** | **Gestion appliquée** | **Sciences appliquées** |
| **Seconde** |
| **Evaluation N°1** | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **Evaluation N°2** | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **Terminale** |
| **Evaluation N°3** | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **Evaluation N°4** | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **Evaluation N°5** | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |
| **Evaluation N°6** | **[ ]**  | **[ ]**  | **[ ]**  |

**Pôle 1 « Organisation des prestations »**

**Compétences visées :**

**Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises**

**Compétence 2 - Collecter les informations et organiser sa production culinaire**

**Durée : 2H (pour les trois disciplines)**

*Temps par matière : 40 minutes*

Remplir les documents proprement avec une écriture lisible

Ne pas dégrafer les feuilles

Répondre obligatoirement sur le sujet

|  |
| --- |
| **Contexte professionnelle :**  |
| Etablissement | PHOTOSource Internet :  |
| Raison Sociale de l’établissement : |  |
| Activité : |  |
| Siège social : |  |
| Année de création : |  |
| Statut juridique : |  |
| Moyenne d’activité : |  |
| Ouverture de l’établissement : |  |
| Personnel de l’établissement : |  |
| Capacité d’accueil de l’établissement : |  |

***Culture technologique***

|  |
| --- |
| **Thème N° 1 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°1 :** |

***Document N°1 :***

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°1 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°2 :** |

|  |
| --- |
| **Thème N° 2 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°3 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°4 :** |

|  |
| --- |
| **Thème N° 3 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°5 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°6 :** |

***GESTION APPLIQUEE***

|  |
| --- |
| **Thème N° 4 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°7 :** |

***Document N°2 :***

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°8 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°9 :** |

|  |
| --- |
| **Thème N° 5 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°10 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°11 :** |

|  |
| --- |
| **Thème N° 6 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°12 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°13 :** |

***SCIENCES APPLIQUEES***

|  |
| --- |
| **Thème N° 7 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°14 :** |

***Document N°3 :***

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°15 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°16 :** |

|  |
| --- |
| **Thème N° 8 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°17 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°18 :** |

|  |
| --- |
| **Thème N° 9 :**  |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°19 :** |

|  |
| --- |
| **⮊ La situation :** **⮊ Question N°20 :** |