|  |  |
| --- | --- |
| **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 | | PHOTO  Source 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 :** |