



CAP CUISINE 2017

Evaluation EP3

Conseils aux CANDIDATS EP3 PONCTUEL CAP CUISINE

Épreuve ponctuelle EP3 du CAP cuisine :

Conseils à usage des candidats

La démarche se décline en 2 étapes principales :

- L'épreuve
- L'évaluation avec les mesures de performance

L'épreuve : 10 minutes

A/ le support

- Il doit obligatoirement prendre appui sur une production réalisée par le candidat et construite par ses soins sur un support sous forme de **fiche technique**.
- Le candidat se présente devant le jury avec au minimum une fiche technique : soit une entrée, soit un plat avec garniture, soit un dessert. Le candidat a la possibilité de présenter un menu complet (3 fiches techniques, de l'entrée au dessert). Le choix final de la recette qui servira de support à l'épreuve reste libre, au choix du candidat.
- Le support doit se présenter avec des rubriques indispensables :
 - une photographie de la recette
 - un bon d'économat complet (denrées, unités, quantités) et valorisé
 - un descriptif technique de la recette
 - une fiche technique attestée par le formateur du candidat
 - une fiche technique ne comportant ni logo ni signe distinctif des différents centres de formation

Important : le candidat sans présentation de support se verra attribuer la note de zéro sans passer l'épreuve. Si le document est incomplet, le candidat est interrogé et une note lui est attribuée.

B/ Le déroulement de l'épreuve

L'évaluation et les mesures de performance

Quelques consignes pour l'examen

L'épreuve EP3 est une épreuve durant laquelle le candidat doit communiquer en termes commerciaux à l'aide d'une fiche technique. Le candidat est interrogé pendant 10 minutes par un professeur et un professionnel.

Cette phase doit permettre d'apprécier la présentation commerciale d'une production culinaire ainsi que la capacité du candidat à communiquer en termes commerciaux, à partir d'une fiche technique. Il ne s'agit en aucun cas d'un échange sur la technologie culinaire.

Les membres de la commission veilleront ensuite à élargir la discussion sur les différentes situations professionnelles.

Déroulement

- Le candidat se présente au jury. Après vérification de son identité, il émarge.
- Le candidat remet à la commission la fiche technique d'une production qu'il a réalisée et la photographie de cette production.
- **Phase 1 (maximum 5 minutes – 8 points)** : le candidat présente la production réalisée en valorisant ses dimensions professionnelles et commerciales
- **Phase 2 (5 minutes environ– 12 points)** : les membres de la commission s'entretiennent avec le candidat sur la production présentée

