

## **CAP CUISINE : EPREUVE ORALE**

### **Epreuve orale en Fin de 2<sup>ème</sup> année**

La Commission d'évaluation (formateur de cuisine, Sciences Appliquées, Gestion) interroge le candidat sur ses connaissances en matière d'organisation de la production de cuisine

Les documents (fiches techniques, fiches de stocks, bon de commande, bon de réception, support de vente, support numérique, étiquettes de produits, etc.) **collectés en entreprise** par le candidat sont utilisés comme déclencheurs de parole

### **Réalisez votre Pochette de documents**

**OBLIGATOIRE** lors de l'épreuve orale du CAP de cuisine

**1/ Collectez dans votre entreprise de formation les documents de votre choix  
(avec l'accord du maître d'apprentissage)**

**2/ Choisissez un support : cahier, classeur, porte vue...**



**3/ Réalisez la première page de votre document.**

Incrire :

Votre NOM /PRENOM

CLASSE

Nom et adresse de L'ENTREPRISE DE FORMATION

Nom du Maître d'apprentissage

**4/ Réalisez la seconde page de votre document :**

Incrire :

**MES DOCUMENTS COLLECTES :**

Citez le nom des documents collectés

*(quelques exemples :)*

- Extrait de la carte du restaurant
- fiche technique du chef pâtissier : « le tiramisu »
- Etiquette de traçabilité (opérations de fin de service)
  - Etiquette de la volaille de Bresse
  - Bon de réception poissonnerie
  - Liste de la mise en place du lendemain
  - Protocole de nettoyage fin de service
  - Photos de plats réalisés en autonomie par l'apprenti
  - Etc....