



CAP PSR - Ressources pour préparer les sujets de CCF de l'EP1

publié le 12/11/2022

Descriptif :

Ressources pour préparer les sujets de CCF d'EP1 - Situation 1 en établissement de formation pour le CAP PSR : exemples pour la première partie écrite, propositions de productions avec compétences pour la deuxième partie pratique et exemples de sujets en entier.

Sommaire :

- Première partie écrite : durée 30 min
- Deuxième partie pratique et orale : durée 4 h

Le [pack CCF](#) du site SBSSA regroupe l'ensemble des ressources académiques sur les CCF du CAP PSR.

La **situation d'évaluation de CCF en EP1 en établissement de formation** prend appui sur le secteur de la restauration collective et s'articule en deux parties.



● Première partie écrite : durée 30 min

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond au questionnaire en mobilisant les savoirs associés au bloc de compétences n°1. Le nombre de questions n'est pas imposé.

○ 4 exemples de parties écrites sont présentés :

- [partie 1 - exemple 1](#) (PDF de 164.3 ko)
- [partie 1 - exemple 2](#) (PDF de 138.8 ko)
- [partie 1 - exemple 3](#) (PDF de 149.7 ko)
- [partie 1 - exemple 4](#) (PDF de 300.4 ko)

● Deuxième partie pratique et orale : durée 4 h

Le candidat réalise :

- deux productions alimentaires pour 8 personnes dont l'une met obligatoirement en œuvre une cuisson ;
- des opérations d'entretien manuelles ou mécanisées dans l'espace de production.



Cette partie porte sur les compétences ci-dessous et sur les savoirs qui y sont associés :

- C2. Réaliser les opérations préliminaires sur les produits alimentaires ;
- C3. Réaliser des préparations et des cuissons simples ;
- C5. Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de production.

○ Des exemples de productions avec compétences associées sont présentés :

- [Productions et compétences](#) (PDF de 52.2 ko)
- [Fiches de production pour les préparations SANS cuisson](#) (OpenDocument Spreadsheet de 34.5 ko)
- [Fiches de production pour les préparations AVEC cuisson](#) (OpenDocument Spreadsheet de 36.4 ko)

○ Un exemple de sujet entier est présenté avec la partie 1, la partie 2 et les grilles d'évaluation :

