

CANDIDAT N°

PRATIQUE CUISINE
GRILLE D'ÉVALUATION DE PRODUCTION

Répartition des points : Méthode /3 - Réalisation /9

PLATS : - -	Série n° :	Date :
----------------	------------	--------

ECHELLE D'ÉVALUATION DES EXIGENCES

Très bonne maîtrise	16 à 20
Bonne maîtrise	13 à 15
Maîtrise moyenne	10 à 12
Peu de maîtrise	7 à 9
Maîtrise insuffisante	4 à 6
Maîtrise très faible ou nulle	0 à 3

METHODE DE TRAVAIL	OBSERVATIONS	NOTE
Organisation chronologique (10 pts) Respect de la marche en avant (10 pts)		/20
Tenue du poste de travail (10 pts) Hygiène et sécurité (10 pts)		/20
Utilisation rationnelle : - des produits (10 pts) - des matériels (10 pts)		/20
NOTE / 20 = <u> </u> =		60

REALISATIONS	OBSERVATIONS	1 ^{er} plat	2 ^{em} e plat	Sous total	Coef.	Total
<u>Préparation préliminaires</u> - épluchage, lavage, habillage...				/40	0,5	
<u>Techniques de réalisations simples</u> - taillage, découpage, tournage				/40	1	
<u>Techniques de réalisations complexes</u> - émulsions, fonds, sauces, crèmes de bases, farces...				/40	1	
<u>Techniques de cuisson</u> - bon choix du matériel - respect des techniques				/40	1	
<u>Assemblages et finitions</u> - finition des plats (glaçage, lustrage, gratin...) - assemblage des garnitures				/40	0,5	
<u>Dressage - Envoi</u> - annonces - disposition des mets - ponctualité				/40	0,5	
Justifier les notes < à 10/20						180

NOTE / 20 = =

9

Signature des membres du jury

CANDIDAT N°

PRATIQUE CUISINE

GRILLE D'ÉVALUATION DE DEGUSTATION

Répartition des points : Appréciation / 4

<u>PLATS :</u>	<u>Série n° :</u>	<u>Date :</u>
----------------	-------------------	---------------

ECHELLE D'ÉVALUATION DES EXIGENCES

Très bonne maîtrise	8 à 10
Bonne maîtrise	6,5 à 7,5
Maîtrise moyenne	5 à 6
Peu de maîtrise	3,5 à 4,5
Maîtrise insuffisante	2 à 3
Maîtrise très faible ou nulle	0 à 1,5

PRESENTATION et DEGUSTATION	NOTES PARTIELLES		OBSERVATIONS	1 ^{er} plat	2 ^{ème} plat
	1 ^{er} PLAT	2 ^{ème} PLAT			
<u>Présentation</u> - netteté, propreté (5 pts) - harmonie du plat (5 pts)				/10	/10
<u>Dégustation</u> - assaisonnement-goût (10 pts) - texture (10 pts) - température (10 pts)				/30	/30
				40	40
					80

NOTE / 20 = $\frac{\quad}{4}$ =

Membre du jury

Nom	Signature

SESSION 2001

NOM DU CANDIDAT :
 PRENOM :
 N° d'inscription du candidat :
 Date de l'épreuve :

CENTRE :

**RECAPITULATIF
 EPREUVE PRATIQUE**

RECETTES EXECUTEES PAR LE CANDIDAT :

—
 —

EPREUVE	Note/20	Points	Total des points avec coefficient
Estimation quantitative des produits Ecrit		$\frac{\quad}{20} \times 4 =$	
Méthode de travail		$\frac{\quad}{20} \times 3 =$	
Réalisation		$\frac{\quad}{20} \times 9 =$	
Appréciation		$\frac{\quad}{20} \times 4 =$	
TOTAL OBTENU		$\frac{\quad}{20}$	BEP - Coef. 8 = CAP - Coef. 12 =
OBSERVATION GLOBALE	NOM du président de jury		NOM du responsable du centre
	signature		signature
Utiliser toute l'échelle de 0 à 20. Pas de demi-point.			