

**GRILLE D'EVALUATION**

Académie de Nantes

SPECIALITE M.C. Cuisinier en desserts de restaurant

Session 2002

Sujet n : 20233

EPREUVE EP1 : Pratique professionnelle Durée 4h

Coefficient 12

G 1/1

**PHASE DE CONCEPTION - ORGANISATION (écrit)**

Critères	Observation	0	1	2	3
➤ Rédaction fiche technique					
➤ Prévision matières premières					
➤ Planification du travail					
➤ Créativité					
<b>Total /12 pts = ..... X 10 /3 = Phase 1 = ..... / 40 pts</b>					

**PHASE DE PRODUCTION PRESENTATION**

Critères	Observation	0	1	2	3
➤ Organisation du poste de travail					
➤ Gestion des matières premières					
➤ Respect des règles d'hygiène et de sécurité					
➤ Tk dessert imposé N°1 : <i>Biscuit chocolat</i>					
➤ Tk dessert imposé N°2 : <i>Crème mousseline</i>					
➤ Tk dessert imposé N°3 : <i>Montage, finition</i>					
➤ Tk dessert libre N°1 : .....					
➤ Tk dessert libre N°2 : .....					
➤ Tk dessert libre N°3 : .....					
➤ Qualité des présentations, créativité					
<b>Total /30 pts = ..... X 4 = Phase 2 = ..... / 120 pts</b>					

**PHASE DE DISTRIBUTION**

Critères	Observation	0	1	2	3	0	1	2	3
➤ Ponctualité									
➤ Présentation commerciale									
➤ Netteté du contenant : plat / assiette									
➤ Aspect - structure									
➤ Décoration									
<b>Total /30 pts = ..... X 4 /3 = Phase 3 = ..... / 40 pts</b>									

**PHASE : DEGUSTATION**

Critères	Observation	0	1	2	3	0	1	2	3
➤ Pertinence de l'analyse de la dégustation									
➤ Appréciation des réalisations									
➤ Justification des rectificatif apportés									
<b>Total /18 pts = ..... X 20 /9 = Phase 3 = ..... / 40 pts</b>									

<b>TOTAL : ...../ 240 pts</b>	<b>/ 12</b>	<b>Note sur 20 en points entiers=</b>	<b>...../ 20</b>
-------------------------------	-------------	---------------------------------------	------------------

<b>Candidat n° :</b>		<b>Sujet n° :</b>		0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Maîtrise satisfaisante 3 = Point fort
<b>Jury</b>		<b>Date :</b>		
Nom	Signature			
-				