

GRILLE D'EVALUATION

Académie de Nantes

SPECIALITE M.C. Cuisinier en desserts de restaurant

Session 2002

Sujet n : 20241

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					
Total /12 pts = X 10 /3 = Phase 1 = / 40 pts					

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 : Pâte sucrée					
➤ Tk dessert imposé N°2 : Crème citron					
➤ Tk dessert imposé N°3 : Meringue italienne					
➤ Tk dessert libre N°1 :					
➤ Tk dessert libre N°2 :					
➤ Tk dessert libre N°3 :					
➤ Qualité des présentations, créativité					
Total /30 pts = X 4 = Phase 2 = / 120 pts					

PHASE DE DISTRIBUTION

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

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									
Total /18 pts = X 20 /9 = Phase 3 = / 40 pts									

TOTAL :/ 240 pts	/ 12	Note sur 20 en points entiers=/ 20
-------------------------------	-------------	---------------------------------------	------------------

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