

GRILLE D'EVALUATION

Académie de Nantes

Mercredi 18 juin 2003 (Matin)

SPECIALITE M.C. Cuisinier en desserts de restaurant

Session 2003

N° 30228

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 à génoise					
➤ Tk dessert imposé N°2 : Crème mousseline					
➤ Tk dessert imposé N°3 : Montage de l'entremets					
➤ 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			
➤ 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			
➤ 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= <i>ou 1/2 point</i> / 20
--------------------------------	--	-------------------

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