

GRILLE D'EVALUATION

Académie de Nantes

Mercredi 18 juin 2003 (Après-midi)

SPECIALITE M.C. Cuisinier en desserts de restaurant

Session 2003

N° 30216

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 choux :					
➤ Tk dessert imposé N°2 :Crème mousseline					
➤ Tk dessert imposé N°3 : Montage Finition					
➤ 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= <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		
-			