

Date :	N° du candidat :
--------	------------------

**Concevoir une production  
écrit – coef 2**

**Conception d'une production**

L'originalité des propositions	0	1	2	3
Le respect des contraintes fixées	0	1	2	3
L'estimation des approvisionnements	0	1	2	3
La présentation des documents	0	1	2	3
L'équilibre de la répartition des tâches	0	1	2	3

Noms et Prénoms des examinateurs :
Émargement :

**Total points : .....**

<b>TOTAL :</b>	<b>: 15 X 20 =</b>	<b>/ 20</b>
----------------	--------------------	-------------

**Récapitulatif de la sous épreuve BP – U11**

**Conception, organisation, réalisation et présentation de la production**

- Concevoir une production : écrit	/20	coef 2	/ 40
- Organiser la production : écrit	/ 20	coef 1	/ 20
- Réaliser la production cuisine et de pâtisserie : pratique	/20	coef 3	/ 60
- Présenter la production : pratique	/ 20	coef 2	/ 40
		coef 8	/ 160

DATE :	Candidats	N°				N°				N°				N°							
ORGANISATION PRODUCTION Coef 1		OBSERVATIONS				OBSERVATIONS				OBSERVATIONS				OBSERVATIONS							
Conduite des commis <i>Démonstrations, explications, ordres</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Gestion des denrées, énergie, matériels <i>Choix matériels, pertes denrées, énergies</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Méthode organisation <i>Marche en avant, rapidité, logique</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Hygiène poste, aliments <i>Conditionnement stockage, tenue poste</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Utilisation matériels évolutifs <i>Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Respect du sujet <i>Techniques imposées, fiches techniques</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Additionner les colonnes		Total :					Total :					Total :					Total :				
Calcul note Organisation sur 20		T: .....:18 :x 20 =	/20				T: .....:18 :x 20 =	/20				T: .....:18 :x 20 =	/20				T: .....:18 :x 20 =	/20			
REALISATION PRODUCTION Coef 3		OBSERVATIONS				OBSERVATIONS				OBSERVATIONS				OBSERVATIONS							
Préparations préliminaires <i>Habillages, taillages, bridage, filetage</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Appareils fonds et sauces <i>Respects des techniques de bases</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Cuissons <i>Respect des techniques de bases</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Conduite cuissons <i>Surveillance, contrôle, a point de cuisson</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Techniques complexes <i>Farce, mousseline, tourner, desosser</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Pâtisserie <i>Pâtes, crème, appareil de bases</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Finitions <i>Assaisonnement</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Présentation <i>Respect horaires, choix dressage, propreté</i>			0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3		0	1	2	3
Additionner les colonnes		Total :					Total :					Total :					Total :				
Calcul note Organisation sur 20		T: .....:24 :x 20 =	/20				T: .....:24 :x 20 =	/20				T: .....:24 :x 20 =	/20				T: .....:24 :x 20 =	/20			
ORGANISATION REALISATION DE LA PRODUCTION												B.P CUISINE SESSION 2003									

Emmargements Jury:

Noms:

Prénoms:

Signatures :

**Présenter la production**  
**Coef 2**

Date : \_\_\_\_\_ N° de poste : \_\_\_\_\_ N° du candidat : \_\_\_\_\_

**Esthétique des présentations, respect des consignes**

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
NETTETÉ du contenant (assiette, plat)		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ASPECT – STRUCTURE brillance – glaçage – disposition – volumes		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
ORIGINALITÉ – CRÉATIVITÉ assemblage des formes, couleurs, produits		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

**Équilibre gustatif**

Critères	Observations	Plat 1				Plat 2				Plat 3			
		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
TEMPÉRATURE selon recette (chaud, froid)		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
GOÛT ET ASSAISONNEMENT équilibré – conforme – agréable		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0
TOUCHER croustillant, moelleux, tendre		3	2	1	0	3	2	1	0	3	2	1	0

<b>TOTAL :</b>	<b>x 10/27</b>	<b>Note /20</b> <b>Non arrondi</b>
----------------	----------------	---------------------------------------

Échelle d'évaluation	
3	Largement supérieur aux exigences
2	Conforme aux exigences
1	Maîtrise insuffisante
0	Aucune maîtrise

Noms et Prénoms des examinateurs

Émargement