

GRILLE D'EVALUATION

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 : ganache					
Tk dessert imposé N°3 : présentation					
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 4 =..... / 40 pts				

Total / 240

Note sur 20 en points entiers ou en ½ points

..... / 240 pts

..... /20 pts

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

Groupe Interacadémique II

Session **2004**

Facultatif : Code

Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE Cuisinier en Desserts de Restaurant

Intitulé de l'épreuve **E.P.1 –PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

TYPE GRILLE D'EVALUATION (SUJET 1)	Facultatif : date et heure	Durée 4 h 00	Coefficient 12	N° de page/total 1/1
--	----------------------------	-----------------	-------------------	-------------------------