

# GRILLE D'ÉVALUATION

## 1. PREPARATION DES REPAS

Critères retenus	Respect des règles d'hygiène et de sécurité	Connaissance des techniques de base et utilisation des appareils	Organisation et remise en état du poste de travail	Présentation Dressage	Dégustation	Quantités	TOTAL	Note Sur 20
Note par critères	4	4	4	4	3	1	20	40
N° candidat								
Membres du jury :								
Signatures :								