

Récapitulatif de la sous épreuve EP – U11

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

- Concevoir une production :	/20	coef 2	/ 40
- Organiser la production :	/ 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

BP CUISINIER

SESSION 2004

Concevoir une production écrit – coef 2

Date : _____ N° du candidat : _____

Conception d'une production

Fiches techniques	<i>L'originalité des propositions</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Appellation d'origine respect des appellations de base • Recherche créativité 	0	1	2	3
	<i>Le respect des contraintes fixées</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Technique de cuisson • Temps de cuisson 	0	1	2	3
	<i>L'estimation des approvisionnements</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des quantités par rapport à la recette • Utilisation optimale du panier • Oubli de denrées 	0	1	2	3
	<i>La présentation des documents</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Clarté • Ratures • Facilité de lecture et de compréhension 	0	1	2	3
organigramme	<i>Compréhension du document</i>	<ul style="list-style-type: none"> • L'équilibre de la répartition des tâches • Répartition des tâches et des techniques • Equilibre des temps de travail 	0	1	2	3

Noms et Prénoms des examinateurs : _____
Émargement : _____

Total points :

TOTAL : : 15 X 20 = / 20

BP CUISINIER

SESSION 2004

**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

TOTAL :	x 10/27	Note /20 Non arrondie
----------------	----------------	----------------------------------------

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

Noms et Prénoms des examinateurs

Émargement

BP CUISINIER

SESSION 2004

