



**BEP des Métiers de la restauration et de l'hôtellerie
Dominante Production de services**

**EP1 : Techniques professionnelles de production culinaire
EPREUVE PONCTUELLE**

50209

Session 2005 Date série :	Candidat n° : Poste n° : Centre d'examen :
--	---

Maîtrise totale
Maîtrise satisfaisante
Maîtrise insuffisante
Aucune Maîtrise

Mettre une croix

Les techniques sont choisies par le formateur à partir de la liste de techniques simples de cuisine A et B.

TB	B	I	TI
----	---	---	----

C2 ORGANISER

Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté.
S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité.
Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.

--	--	--	--

C3 REALISER *

• Technique 1 :

--	--	--	--

• Technique 2 :

--	--	--	--

• Technique 3 :

--	--	--	--

* A compléter obligatoirement par les évaluateurs pour chaque technique

C1 APPRECIER

Apprécier le résultat de la mise en œuvre d'une ou des techniques ci-dessus.

--	--	--	--

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

3	2	1	0
---	---	---	---

=

--	--	--	--

Total sur 15 pts

--	--	--	--

Total sur 15 : 3,75

**Note sur 4 pts
(non arrondie)**

--	--	--	--

Nom - Prénom - Fonction - Emargement des évaluateurs

--	--	--	--