



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

Maitrise totale
Maitrise satisfaisante
Maitrise insuffisante
Aucune maitrise

Mettre une croix

Préparations culinaires pour 4 à 8 personnes (techniques A, B, C)

C1 APPRECIER

C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.

▪ Doser, vérifier, apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

▪ Apprécier la saveur des préparations

C 14 Assurer des opérations de fin de service.

▪ Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur et des consignes données

TB	B	I	TI

C2 ORGANISER

C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)

▪ Respecter les proportions et grammages.....

C 22 Planifier son travail lors de sa production.

▪ Enchaîner logiquement les phases de travail.....

C 23 Organiser son travail.

▪ Mettre en place le poste de travail

▪ Utiliser le matériel adapté

C3 REALISER

C 31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires sur les :

▪ Légumes...*

▪ Poissons ou viandes :

* Technique A ou B.....

* Technique B ou C.....

▪ Pâtes, crèmes : peser et mesurer, foncer ou abaisser ou coucher ou chemiser

C 32 Effectuer des préparations culinaires

▪ Mener à bien des Cuissons complexes (viandes ou poissons).....

▪ Mener à bien les cuissons des garnitures.....

▪ Réaliser des fonds, sauces, jus.....

Mettre en œuvre des techniques de pâtisserie : appareils, pâtes, crèmes (cf sujets)

▪ Respecter le temps impartit.....

C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession) :

▪ Netteté.....

▪ Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.).....

C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels.

Respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité appliquées : à la tenue corporelle et vestimentaire, au plan de travail et aux produits.....

Remettre en état le matériel et les locaux en fonction de la démarche H.A.C.C.P.

TOTAL (nombre de croix de chaque colonne) à reporter au verso

* A compléter obligatoirement par l'évaluateur à partir du tableau des techniques A, B et C du référentiel

TOTAL (Nombre de croix dans chaque colonne)

X			
3	2	1	0
=			

Total sur 60 pts

Total sur 60 : 3,75
Note sur 16 pts (non arrondie)

Observations des évaluateurs

Nom - Fonction - Emargement des évaluateurs
--