



| | | |
|---------------------|------|--------------------------|
| 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 imparté.....

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

▪ Nettoyé.....

▪ 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 |
|--|