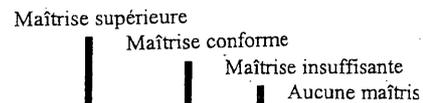


**B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE  
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1**

<b>ACADEMIE DE :</b>  <b>SESSION : 2005</b>	<b>N° DU CANDIDAT :</b>  <b>DATE DE L'ÉVALUATION :</b>  <b>POSTE N° :</b>
---	---



**C 1 : APPRÉCIER.**

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

- Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

**C 14 Assurer des opérations de fin de service.**

- Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.....

....				
....				

**C 2 : 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 3 : RÉALISER.**

**C 32 Effectuer des préparations culinaires.**

- Cuissons complexes (viandes ou poissons).....
- Cuissons des garnitures.....
- Appareils, fonds, sauces.....
- Pâtisserie.....
- Appareils, pâtes, crèmes.....
- Mener à bien une cuisson.....
- Respecter le temps imparti.....

**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 (plan de travail et produit).....
- Remettre en état le matériel et les locaux en fonction des normes H.A.C.C.P.....

....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				
....				

Mettre une croix dans la case correspondant

<b>NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL :</b>
<b>NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT :</b>

<b>Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 :</b>
---

ACADEMIE :  
ÉTABLISSEMENT :

B.E.P DES MÉTIERS DE LA  
RESTAURATION ET DE  
L'HOTELLERIE DOMINANTE  
PRODUCTION CULINAIRE  
ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1

N° du CANDIDAT :

Date de l'évaluation:  
  
SESSION:2006

DISTRIBUTION CULINAIRE  
APPRECIER LES PRÉPARATIONS

CRITÈRES	ÉVALUATION							
	PLAT 1				PLAT 2			
	Maîtrise Supérieure	Maîtrise conforme	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise	Maîtrise Supérieure	Maîtrise conforme	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
Présentation (netteté, disposition, volume)								
Température (selon recette : chaud, froid)								
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)								
Goût (conforme, agréable)								
Assaisonnement (équilibre)								

TOTAL

--	--	--	--	--	--	--	--

X

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

TOTAL / 30  
(pour 2 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL : 30 / 2 (pour 2 plats)

NOTE / 15

NOMs – FONCTIONS - ÉMARGEMENTs  
DES ÉVALUATEURS

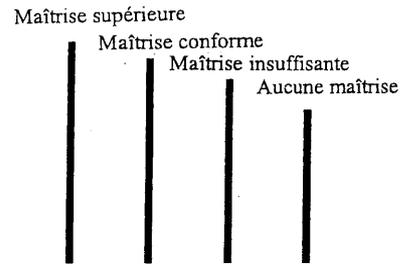
--

Justifier la note inférieure à 7,5 / 15

--

B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE  
 DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE  
 RÉCAPITULATIF ÉPREUVE PRATIQUE  
 ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1

ACADÉMIE DE :	N° DU CANDIDAT :
SESSION : 2006	DATE DE L'ÉVALUATION :
	POSTE N°:



REPORT DES NOTES :
C 1 : APPRÉCIER
C 2 : ORGANISER
C 3 : RÉALISER

TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

--	--	--	--

X

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

--	--	--	--

TOTAL / 45	
------------	--

+

TOTAL / 15	APPRECIATIONS
------------	---------------

=

TOTAL / 60	
------------	--

TOTAL / 60 : 3
= / 20

TOTAL / 20 X4
5
= / 16

+

NOTE PARTIE
Dominante production de service
= / 4

=

NOTE FINALE
/ 20

NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES ÉVALUATEURS

CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

Arrondir uniquement la note finale au demi - point supérieur :