

ACADÉMIE DE :

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

NOM ET PRÉNOM DE L'ÉLÈVE :

DATE DE L'ÉVALUATION :
SESSION :

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

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

Maîtrise Supérieure	Maîtrise conforme	Maîtrise insuffisante	Aucune maîtrise
------------------------	----------------------	--------------------------	--------------------

C 2 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.				
--	--	--	--	--

C 3 RÉALISER

• Technique 1 :				
• Technique 2 :				
• Technique 3 :				

C 1 APPRÉCIER

Réaliser le dressage de la ou les préparations.				
---	--	--	--	--

TOTAL

--	--	--	--

X

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

/ 15	=				
------	---	--	--	--	--

TOTAL 3	/ 15 X 4	NOTE	/ 20
-------------------	----------	-------------	------

**NOMS – FONCTIONS - ÉMARGEMENTS
DES ÉVALUATEURS**

--

Justifier la note

--