

ACADÉMIE :
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: 2007

**DISTRIBUTION CULINAIRE
APPRÉCIER LES PRÉPARATIONS**

CRITÈRES	ÉVALUATION							
	PLAT 1				PLAT 2			
	Maîtrise bonne	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Maîtrise bonne	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
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

NOM - FONCTION - ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS

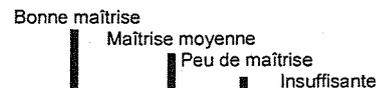
--

Justifier la note inférieure à 7,5 / 15

--

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

ACADÉMIE DE : SESSION : 2007	N° DU CANDIDAT : DATE DE L'ÉVALUATION : POSTE N° :
---	---



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 : REALISER.

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 correspondante

NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL : NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT :

Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 :

B.E.P. MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
SESSION 2007

CENTRE :

Dominante Production Culinaire
Techniques Professionnelles de Production de Services

NOM DU CANDIDAT :

N° POSTE :

N° INSCRIPTION :

DATE DE L'ÉPREUVE :

CRITÈRES D'ÉVALUATION	Bonne Maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante
C1 Apprécier				
C13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
1^{er} atelier : Mise en place				
- Contrôler la mise en place en fonction d'une situation définie.				
- Rectifier les erreurs constatées.				
C4 Communiquer				
C42 Prendre la commande				
2^{ème} atelier : Prise de commande commerciale				
- Avoir une tenue et un comportement adaptés.				
- Utiliser un argument de vente « marchand ».				
- Proposer des boissons adaptées au contexte et au désir du client.				
- Avoir des échanges en langue étrangère.				
C3 Réaliser				
3^{ème} atelier : Préparation spécifique				
- Organiser son travail.				
- Respecter les techniques.				
- Travailler avec méthode et dextérité				
- Présenter le produit				
NOMBRE TOTAL DE CROIX				
	X 3	X 2	X 1	X 0
TOTAL GÉNÉRAL SUR 30				
TOTAL SUR 30 (÷ 30 X 4)			/ 4	

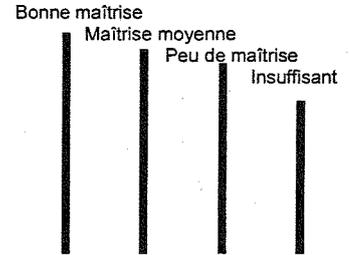
NOM. FONCTION. ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS	CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2007
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
	Grille évaluation	S 1/1

**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 : 2007	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	
-------------------	--

+

	APPRECIATIONS
TOTAL / 15	

=

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

TOTAL / 60 : 3
= / 20

TOTAL / 20 \times 4 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.