

ACADÉMIE DE :

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

NOM ET PRÉNOM DU CANDIDAT :

DATE DE L'ÉVALUATION :
SESSION : 2007

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

Maîtrise insuffisante	Peu de maîtrise	Maîtrise moyenne	Bonne 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	=	
------	---	--

<u>TOTAL</u> / 15 X 4 3	NOTE / 20
----------------------------	-----------

NOMS - FONCTIONS - ÉMARGEMENTS DES ÉVALUATEURS

Justifier la note inférieure à 10 / 20 :