

| | |
|--------|------------------|
| Date : | N° du candidat : |
|--------|------------------|

Concevoir une production
écrit – coef. 2

Conception d'une production

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| L'originalité des propositions | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Le respect des contraintes fixées | 0 | 1 | 2 | 3 |
| L'estimation des approvisionnements | 0 | 1 | 2 | 3 |
| La présentation des documents | 0 | 1 | 2 | 3 |
| L'équilibre de la répartition des tâches | 0 | 1 | 2 | 3 |

Noms et Prénoms des examinateurs :

Émargement :

Total points :

| | | |
|----------------|--------------------|-------------|
| TOTAL : | : 15 x 20 = | / 20 |
|----------------|--------------------|-------------|

Récapitulatif de la sous épreuve EP – U11

"Conception, organisation, réalisation et présentation de la production"

| | | | |
|--|------|---------|-------|
| - Concevoir une production : écrit | /20 | coef. 2 | / 40 |
| - Organiser la production | / 20 | coef. 1 | / 20 |
| - Réaliser la production cuisine et de pâtisserie : pratique | /20 | coef. 3 | / 60 |
| - Présenter la production : pratique | / 20 | coef. 2 | / 40 |
| | | coef. 8 | / 160 |

Présenter la production
coef. 2

Date :

N° de poste :

N° du candidat :

Esthétique des présentations, respect des consignes

| Critères | Observations | Plat 1 | | | | Plat 2 | | | | Plat 3 | | | |
|--|--------------|--------|---|---|---|--------|---|---|---|--------|---|---|---|
| | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| NETTETÉ du contenant (assiette, plat) | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| ASPECT – STRUCTURE brillance – glaçage – disposition – volumes | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| ORIGINALITÉ – CRÉATIVITÉ assemblage des formes, couleurs, produits | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |

Équilibre gustatif

| Critères | Observations | Plat 1 | | | | Plat 2 | | | | Plat 3 | | | |
|---|--------------|--------|---|---|---|--------|---|---|---|--------|---|---|---|
| | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TEMPÉRATURE selon recette (chaud, froid) | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| GOÛT ET ASSAISONNEMENT équilibré – conforme - agréable | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |
| TOUCHER croustillant, moelleux, tendre | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 |

TOTAL :

x 10/27

Note /20

Non arrondie

Échelle d'évaluation

3 Largement supérieur aux exigences

2 Conforme aux exigences

1 Maîtrise insuffisante

0 Aucune maîtrise

Noms et Prénoms des examinateurs

Émargement

BP CUISINIER

E.A. U.M

SESSION 2008

| DATE : | Candidats | N° | | | N° | | | N° | | | N° | | | | | | |
|---|-----------|-------------------------|---|---|-------------------------|---|---|-------------------------|---|----------------------------|-------------------------|---|---|---|---|---|---|
| ORGANISATION PRODUCTION Coef 1 | | OBSERVATIONS | | | OBSERVATIONS | | | OBSERVATIONS | | | OBSERVATIONS | | | | | | |
| Conduite des commis <i>Démonstrations, explications, ordres</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Gestion des denrées, énergie, matériels <i>Choix matériels, pertes denrées, énergies</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Méthode organisation <i>Marche en avant, rapidité, logique</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Hygiène poste, aliments <i>Conditionnement stockage, tenue poste</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Utilisation matériels évolutifs <i>Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Respect du sujet <i>Techniques imposées, fiches techniques</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Additionner les colonnes | | Total : | | | Total : | | | Total : | | | Total : | | | | | | |
| Calcul note Organisation sur 20 | | T::18 :x 20 = /20 | | | T::18 :x 20 = /20 | | | T::18 :x 20 = /20 | | | T::18 :x 20 = /20 | | | | | | |
| REALISATION PRODUCTION Coef 3 | | OBSERVATIONS | | | OBSERVATIONS | | | OBSERVATIONS | | | OBSERVATIONS | | | | | | |
| Préparations préliminaires <i>Habillages, taillages, bridage, filetage</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Appareils fonds et sauces <i>Respects des techniques de bases</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Cuissons <i>Respect des techniques de bases</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Conduite cuissons <i>Surveillance, contrôle, à point de cuisson</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Techniques complexes <i>Farce, mousseline, tourner, désosser</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Pâtisserie <i>Pâtes, crème, appareil de bases</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Finitions <i>Assaisonnement</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Présentation <i>Respect horaires, choix dressage, propreté</i> | | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Additionner les colonnes | | Total : | | | Total : | | | Total : | | | Total : | | | | | | |
| Calcul note Organisation sur 20 | | T::24 :x 20 = /20 | | | T::24 :x 20 = /20 | | | T::24 :x 20 = /20 | | | T::24 :x 20 = /20 | | | | | | |
| ORGANISATION REALISATION DE LA PRODUCTION | | | | | | | | | | B.P CUISINIER session 2008 | | | | | | | |

Emargements Jury:

Noms:

Prénoms:

Signatures :

E.A.U.M