

CAP POISSONNIER - SESSION 2008

Grille d'évaluation de l'épreuve de préparation culinaire. 20 POINTS

	Sujet	Notes de 0 à 5	Candidat													
			n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	n°	
Technique de préparation préliminaire																
Appareils Sauces																
Cuissons																
Finition Dréssage																
Dégustation																
Hygiène Organisation Présentation Service																
Total																

jury : correcteur

le: