



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

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	Noms et Prénoms des examinateurs
3 Largement supérieur aux exigences	
2 Conforme aux exigences	
1 Maîtrise insuffisante	
0 Aucune maîtrise	Émargement

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</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					
RÉALISATION 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 RÉALISATION DE LA PRODUCTION										B.P CUISINIER session 2009									

Émargements Jury :

Noms :

Prénoms :

Signatures :

WJ