



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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
NETTÉTÉ 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**

**SESSION 2010**

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 :

<b>TOTAL :</b>	<b>15 x 20 =</b>
<b>/ 20</b>	

**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

