



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace 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

ACADÉMIE :
ÉTABLISSEMENT :

B.E.P DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET
DE L'HOTELLERIE DOMINANTE
PRODUCTION CULINAIRE
ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1

N° du CANDIDAT :

Date de l'évaluation:
SESSION: 2010

**DISTRIBUTION CULINAIRE
APPRECIER LES PRÉPARATIONS**

CRITÈRES	ÉVALUATION							
	PLAT 1				PLAT 2			
	Bonne maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise insuffisante	Bonne maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maîtrise Insuffisante
Présentation (netteté, disposition, volume)								
Température (selon recette : chaud, froid)								
Cuisson (conforme, tendre, moelleux, croustillant)								
Goût (conforme, agréable)								
Assaisonnement (équilibre)								

TOTAL

--	--	--	--	--	--	--	--

X

3	2	1	0	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---	---	---

TOTAL / 30
(pour 2 plats)

--	--	--	--	--	--	--	--

TOTAL : 30 / 2 (pour 2 plats)	NOTE / 15
-------------------------------	-----------

NOM – FONCTION – ÉMARGEMENT DES ÉVALUATEURS

Justifier la note inférieure à 7,5 / 15

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2010
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
Grille d'évaluation		