



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

DATE :	Candidats		N°			N°			N°													
	ORGANISATION PRODUCTION Coef 1	OBSERVATIONS	0	1	2	3	OBSERVATIONS	0	1	2	3	OBSERVATIONS	0	1	2	3						
Conduite des commis			0	1	2	3																
Démonstrations, explications, ordres			0	1	2	3																
Gestion des denrées, énergie, matériels			0	1	2	3																
Choix matériels, pertes denrées, énergies			0	1	2	3																
Méthode organisation			0	1	2	3																
Marche en avant, rapidité			0	1	2	3																
Hygiène poste, aliments			0	1	2	3																
Conditionnement stockage, tenue poste			0	1	2	3																
Utilisation matériels évolutifs			0	1	2	3																
Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde			0	1	2	3																
Respect du sujet			0	1	2	3																
Techniques imposées, fiches techniques			0	1	2	3																
Additionner les colonnes		Total :						Total :					Total :									
Calcul note Organisation sur 20		T ::18 :x 20 =	/20			/20			T ::18 :x 20 =			/20			T ::18 :x 20 =			/20				
REALISATION PRODUCTION Coef 3		OBSERVATIONS						OBSERVATIONS					OBSERVATIONS					OBSERVATIONS				
Préparations préliminaires			0	1	2	3																
Habilrages, taillages, bridage, filetage			0	1	2	3																
Appareils fonds et sauces			0	1	2	3																
Respects des techniques de bases			0	1	2	3																
Cuissons			0	1	2	3																
Respect des techniques de bases			0	1	2	3																
Conduite cuissons			0	1	2	3																
Surveillance, contrôle, à point de cuisson			0	1	2	3																
Techniques complexes			0	1	2	3																
Farce, mousseline, tourner, désosser			0	1	2	3																
Pâtisserie			0	1	2	3																
Pâtes, crème, appareil de bases			0	1	2	3																
Finitions			0	1	2	3																
Assaisonnement			0	1	2	3																
Présentation			0	1	2	3																
Respect horaires, choix dressage, propreté			0	1	2	3																
Additionner les colonnes		Total :						Total :					Total :					Total :				
Calcul note Organisation sur 20		T ::24 :x 20 =	/20			/20			T ::24 :x 20 =			/20			T ::24 :x 20 =			/20				
ORGANISATION RÉALISATION DE LA PRODUCTION																	B.P CUISINIER session 2011					

Emargements Jury :

Noms :

Prénoms :

Signatures :