



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

ACADEMIE :  
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: 2011

**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	<b>BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES</b> MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2011
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
	<b>Grille d'évaluation</b>	