

Techniques de base	Critères d'exigence	Points	Maîtrise				Candidats													
			Totale	Suffisante	Insuffisante	Nulle	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> • maîtrise des phases techniques • couler les boyaux • mettre au sel • peser, mesurer ... 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
Hachage Emulsion	<ul style="list-style-type: none"> • farce homogène • bonne liaison pas de grain • hachage conforme, pas de gros morceau 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
Emballage Montage	<ul style="list-style-type: none"> • embosser : • fermé • régularité de la forme • consistance tendue 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • pas éclatée • coloration dorée, à point • pénaliser trop ou pas assez cuite 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
Dégustation	<ul style="list-style-type: none"> • Goût • Saveur • Texture 	Fabrication n° 1	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
		Fabrication n° 2	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
		Fabrication n° 3	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
Organisation Hygiène Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • conduite organisée des fabrications dans le temps • utilisation rationnelle des moyens sans gaspillage • tenue réglementaire non souillée • comportement hygiénique permanent • tenue et utilisation des couteaux • poignées de casseroles bien placées sur le piano 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1														
TOTAL		80 points																		

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

Techniques de base	Critères d'exigence	Points	Maîtrise				Candidats												
			Totale	Suffisante	Insuffisante	Nullé	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> • lavage, épluchage des légumes dans un récipient • taillage des légumes • hacher, ciseler, émincer ... 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
Réalisation	<ul style="list-style-type: none"> • conformité aux fiches techniques. • maîtrise des phases techniques 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • fabrications • sauces • cuisson : ni trop, ni pas assez. 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
Présentation Décor	<ul style="list-style-type: none"> • netteté du décor • harmonie • couleur 	20																	
Dégustation (sauf produit noté en présentation décor)	<ul style="list-style-type: none"> • goût • saveur • texture 	Produit n° 1	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1												
		Produit n° 2	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1												
Organisation Hygiène Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> • conduite organisée des fabrications dans le temps • utilisation rationnelle des moyens (pénaliser le gaspillage) • ordonnancement dans l'utilisation des produits • Respect des usages • comportement hygiénique permanent • remise en état du poste de travail • nettoyage du sol s'il devient gras • sortie des plats du four • poignées de casseroles bien placées sur le piano 	10	9 à 10	5 à 8	2 à 4	0 à 1													
TOTAL		80 points																	
TOTAL EP 1 : Pratique professionnelle																			
		Note sur 20																	

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :

Techniques de base	Critères d'exigence	Points	Maîtrise			Candidats														
			Totale	Suffisante	Insuffisante	Nulle	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10				
Désossage	<ul style="list-style-type: none"> à blanc viande non abîmée dans un temps réaliste détail des morceaux correct 	8	7 à 8	4 à 6	2 à 3	0 à 1														
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> coupes franches et nettes lêches régulières découpe d'une autre viande de volaille ou de lapin (selon sujet) 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0														
Parage Découennage	<ul style="list-style-type: none"> présentation conforme pas d'excès de parage bandes de couenne nettes et fines muscles bien à nu 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0														
Triage	<ul style="list-style-type: none"> tri précis en fonction de l'utilisation tas distincts 	8	7 à 8	4 à 6	2 à 3	0 à 1														
Bardage Ficelage	<ul style="list-style-type: none"> régularité des bracelets serrage satisfaisant conformation de la pièce avec montage 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0														
Organisation Hygiène Sécurité	<ul style="list-style-type: none"> utilisation rationnelle des outils ordre respect du temps imparti tenu réglementaire non souillée comportement hygiénique permanent vêtements de sécurité au désossage tenu et utilisation des couteaux 	6	6 à 5	3 à 4	1 à 2	0														
TOTAL		40 points																		

Date

Nom des examinateurs

Signature des examinateurs

Centre de :