

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

CANDIDAT N° : .....

## FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

PLAT N°1 : Suprême de cabillaud dantín

PLAT N°2 : Choux à la crème kirsch

## METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE,	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## REALISATION

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Ciseler des échalotes / oignons	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Lever des filets de poissons ronds	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser une crème pâtissière	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Réaliser une pâte à choux. Glaçage choux	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Pocher des poissons sur garniture	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Plaquer des filets de poissons	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## APPRECIATION

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

## ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	GRILLE SUJET N°1
BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30	page 1/1

PLAT N°1 : Suprême de cabillaud danté

PLAT N°2 : Choux à la crème kirsch

**1. ORGANISATION (7)**

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

*Report de la note obtenue*

/15

b) Méthode de travail

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, .....	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

/6

TOTAL :

**2. REALISATION (9)**

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Ciseler des échalotes / oignons	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Lever des filets de poissons ronds	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser une crème pâtissière	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Réaliser une pâte à choux Glaçage choux.	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Pocher des poissons sur garniture	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Plaquer des filets de poissons	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

/27

TOTAL :

**3. APPRECIATION (4)**

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

/12

TOTAL :

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

NOTE EP1

/20

Groupement académique du Grand Est	Session 2002		GRILLE RECAP. SUJET N°1
<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE</b>			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8	page 1/1

CANDIDAT N° : .....

## FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

PLAT N°1 : Filets de merlan Dugléré – Pommes à l'anglaise

PLAT N°2 : Crème renversée au caramel

## METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE,	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## REALISATION

<u>TECHN. PREPARATIONS</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
TECH. GEST SIMPLES	Ciseler les échalotes et oignons	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Lever les filets de merlan	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser un fumet de poisson	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Confectionner un appareil à crème renversée	3	2	1	0

<u>CUISSONS</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Cuire les filets (à court-mouillement)	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Pocher les crèmes (bain marie)	3	2	1	0

<u>DRESSAGE ENVOI</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## APPRECIATION

<u>PRESENTATION ET GOUT</u>	OBSERVATIONS	EVALUATION			
		3	2	1	0
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

## ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	GRILLE SUJET N°4
BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30	page 1/1

PLAT N°1 : Filets de merlan Dugléré – Pommes à l'anglaise

PLAT N°2 : Crème renversée au caramel

### 1. ORGANISATION (7)

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

*Report de la note obtenue*

/15

b) Méthode de travail

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, .....	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

### 2. REALISATION (9)

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Ciseler les échalotes et oignons	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Lever des filets de merlan	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser un fumet de poisson	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Confectionner un appareil à crème renversée	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Cuire les filets (à court-mouillement)	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Pocher les crèmes (bain-marie)	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

### 3. APPRECIATION (4)

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

--

NOTE EP1

/20

Groupement académique du Grand Est	Session 2002		GRILLE RECAP. SUJET N°4
<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE</b>			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8	page 1/1

CANDIDAT N° : .....

## FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

PLAT N°1 : Talmouses en tricorne

PLAT N°2 : Fricassée de volaille à l'ancienne – Riz pilaf

## METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE,	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## REALISATION

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Ciseler les oignons (riz)	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Détailler la volaille en quartier	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser une sauce mornay	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Conduite du feuilletage	3	2	1	0

## CUISSONS

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Ragoût à blanc	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Cuisson du riz pilaf	3	2	1	0

## DRESSAGE ENVOI

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## APPRECIATION

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

## ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

Groupement académique du Grand Est	Session 2002		GRILLE SUJET N°5
BEP HOTELIERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8	page 1/1
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30		

PLAT N°1 : Talmouses en tricorne

PLAT N°2 : Fricassée de volaille à l'ancienne – Riz pilaf

## 1. ORGANISATION (7)

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

*Report de la note obtenue*

/15

b) Méthode de travail

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, .....	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## 2. REALISATION (9)

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Ciseler les oignons (riz)	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Détailler la volaille en quartier	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser une sauce mornay	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Conduite du feuilletage	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Ragoût à blanc	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Cuisson du riz pilaf	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## 3. APPRECIATION (4)

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

--

NOTE EP1

/20

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	GRILLE RECAP. SUJET N°5
<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE</b>		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
		page 1/1

PLAT N°1 : Poulet grillé à l'américaine – Sauce aigre douce

PLAT N°2 : Soufflé à la mandarine

## 1. ORGANISATION (7)

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

*Report de la note obtenue*

/15

b) Méthode de travail

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, .....	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## 2. REALISATION (9)

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Chemisage du ou des moules	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Habillage des poulets à griller	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Sauce aigre douce	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Appareil à soufflé	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS	Respect températures four et gril	3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Marquage sur gril finition au four	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Cuisson des pommes pailles en friture	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## 3. APPRECIATION (4)

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

--

NOTE EP1

/20

Groupement académique du Grand Est	Session 2002		GRILLE RECAP. SUJET N°6
<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE</b>			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8	page 1/1



CANDIDAT N° : .....

## FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

PLAT N°1 : Poulet grillé à l'américaine – Sauce aigre-douce

PLAT N°2 : Soufflé à la mandarine

## METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE,	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## REALISATION

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Chemisage du ou des moules	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Habillage des poulets à griller	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Sauce aigre douce	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Appareil à soufflé	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS	Respect températures four et gril	3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Marquage sur gril finition au four	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Cuisson des pommes pailles en friture	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## APPRECIATION

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

## ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

Groupement académique du Grand Est	Session 2002		GRILLE SUJET N°6
BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8	page 1/1
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30		

CANDIDAT N° : .....

## FICHE EVALUATEUR "REALISATION"

PLAT N°1 : Œufs pochés bragance

PLAT N°2 : Escalope viennoise – Pommes sautées à cru

## METHODE DE TRAVAIL

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE,	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## REALISATION

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Paner à l'anglaise	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Pocher des œufs	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser une sauce Madère	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Confectionner une garniture viennoise	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Cuisson "sauter"	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Réaliser une sauce émulsionnée	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## APPRECIATION

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

## ECHELLE D'EVALUATION

3	LARGEMENT SUPERIEUR AUX EXIGENCES
2	CONFORME AUX EXIGENCES
1	MAITRISE INSUFFISANTE
0	AUCUNE MAITRISE

Groupement académique du Grand Est	Session 2002		GRILLE SUJET N°7
BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE			
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8	page 1/1
Partie : Pratique professionnelle	Durée : 4 h 30		

PLAT N°1	Œufs bragance
----------	---------------

PLAT N°2	Escalope viennoise – Pommes sautées à cru
----------	---

## 1. ORGANISATION (7)

a) Estimation quantitative et qualitative des produits

*Report de la note obtenue*

/15

b) Méthode de travail

	OBSERVATIONS	EVALUATION			
ORGANISATION, ORDRE, .....	Respect de la marche en avant	3	2	1	0
UTILISATION RATIONNELLE DES MOYENS, HYGIENE SECURITE, .....	Utiliser le matériel mis à disposition	3	2	1	0

TOTAL :

/6

## 2. REALISATION (9)

TECHN. PREPARATIONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
TECH. GEST SIMPLES	Paner à l'anglaise	3	2	1	0
TECH. GEST COMPLEXES	Pocher des œufs	3	2	1	0
FONDS SAUCES	Réaliser une sauce Madère	3	2	1	0
CREMES/APPAREILS FARCES/PATES	Confectionner une garniture viennoise	3	2	1	0

CUISSONS	OBSERVATIONS	EVALUATION			
CHOIX MATERIELS		3	2	1	0
CONDUITE CUISSON	Cuisson "sauter"	3	2	1	0
RESPECT TECHNIQUE	Réaliser une sauce émulsionnée	3	2	1	0

DRESSAGE ENVOI	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PONCTUALITE RAPIDITE	Respect du temps imparti	3	2	1	0
DRESSAGE CONFORME	Dresser selon les consignes	3	2	1	0

TOTAL :

/27

## 3. APPRECIATION (4)

PRESENTATION ET GOUT	OBSERVATIONS	EVALUATION			
PRESENTATION	Brillance, glaçage, disposition, couleur, ...	3	2	1	0
TEMPERATURE	Selon recette	3	2	1	0
ASSAISONNEMENT	Equilibré, agréable, ...	3	2	1	0
A POINT DE CUISSON	Croustillant, moelleux, conforme, ...	3	2	1	0

TOTAL :

/12

TOTAL / 60

Emargement des membres de jury

--

NOTE EP1

/20

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	GRILLE RECAP. N°7
<b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION - C.A.P. CUISINE</b>		
Epreuve : EP1 – Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 h 00	Coef. CAP : 12 Coef. BEP : 8
		page 1/1