

N° du CANDIDAT :

SITUATION D'EVALUATION

PREPARATION - DISTRIBUTION

CRITERES	EVALUATION			
	Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
<b>C1 – APPRECIER</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
C 13 – Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaires Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels.				
C14 – Assurer des opérations de fin de service. Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.				
<b>C2 – ORGANISER</b>				
C21 – Compléter une fiche de fabrication relative à une réalisation (travail écrit) Respecter les proportions et grammages.				
C22 – Planifier son travail lors de sa production. Organiser un poste et enchaîner logiquement les phases de travail.				
<b>C3 – REALISER</b>				
C32 – Effectuer des préparations culinaires. Choix judicieux du matériel et de l'énergie. Cuissons complexes (viandes ou poissons). Cuissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie ou hors d'œuvre chaud. Appareils, pâtes, crèmes. Mener à bien une cuisson. Respecter le temps imparti.				
C33 – Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession). Netteté. Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc...)				
C35 – Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels. Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit). Remettre en état le matériel et les locaux.				
Noms – Prénoms et émargement du jury :	Nombre de croix			
		<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
				<b>0</b>
Totaux sur 48 points. Ce total est divisé par 48 =		x 16 =		/ 16
Total A : note sur 16 points =				

*N.B : Total B sur 4 points en non dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.*

Groupement académique Est	Session 2005	GRILLE EVALUATION	
<b>B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE</b> Dominante PRODUCTION CULINAIRE			
Epreuve : EP1 – Pratiques et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. : 10	page 1/1
Partie : Organisation et production culinaire - Pratique	Durée : 4 h 00		