

N° du CANDIDAT :

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE PRODUCTION CULINAIRE

CRITERES D'EVALUATION	Maitrise supérieure	Conforme aux exigences	Maitrise insuffisante	Non conforme
	3	2	1	0

C2- ORGANISER				
Mettre en place le poste de travail, choisir le matériel adapté. S'organiser en tenant compte des impératifs d'hygiène et de sécurité. Respecter le temps imparti. Remettre en état le poste de travail.				
C3- REALISER				
Technique 1 – Coucher et cuire de la pâte à choux.				
Technique 2 – Détailler et sauter des lardons.				
Technique 3 – Réaliser une sauce béchamel.				
C1- APPRECIER				
Réaliser le dressage de la ou les préparation(s)				

X

/ 15

TOTAL

3	2	1	0

Totaux sur 15 points. Ce total est divisé par 15 =

x 4 =

/ 4

Total B : note sur 4 points =

N.B : Total A sur 16 points en dominante. Ces deux notes seront additionnées sur la grille de report.

Noms – Prénoms et émargement du jury :

Groupement académique Est	Session 2005	GRILLE EVALUATION N°1	
B.E.P. METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Dominante PRODUCTION DE SERVICES			
Epreuve : EP1 – Pratique et Techniques professionnelles	Durée Totale : 5 h 00	Coef. 10	page 1/1
Partie : Production culinaire	Durée : 1 h 00		