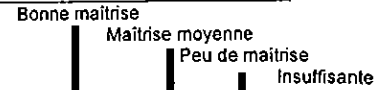


**B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1**

| | |
|---|---|
| ACADÉMIE DE : SESSION : 2009 | N° DU CANDIDAT : DATE DE L'ÉVALUATION : POSTE N° : |
|---|---|



C 1 : APPRÉCIER.

C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.

- Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels

C 14 Assurer des opérations de fin de service.

- Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur.....

| | | | |
|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

C 2 : ORGANISER.

C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)

- Respecter les proportions et grammages.....

C 22 Planifier son travail lors de sa production.

- Enchaîner logiquement les phases de travail.....

| | | | |
|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

C 3 : REALISER.

C 32 Effectuer des préparations culinaires.

- Cuissons complexes (viandes ou poissons).....
- Cuissons des garnitures.....
- Appareils, fonds, sauces.....
- Pâtisserie.....
- Appareils, pâtes, crèmes.....
- Mener à bien une cuisson.....
- Respecter le temps imparti.....

C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession).

- Netteté.....
- Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.).....

C 35 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 en fonction des normes H.A.C.C.P.....

| | | | |
|------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Mettre une croix dans la case correspondante

| | |
|--|--|
| NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL : | |
| NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT : | |

Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 :

| | | |
|---|---|--------------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Session 2009 |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 - | | |
| Grille d'évaluation | | |

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: 2009

**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

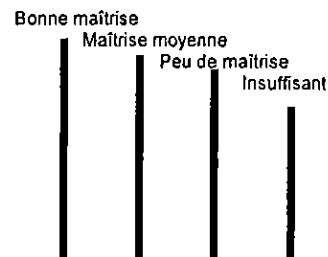
| |
|--|
| |
|--|

| | | |
|---|--|--------------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Session 2009 |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 - | | |
| | Grille d'évaluation | |

**B.E.P. DES MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE
RÉCAPITULATIF ÉPREUVE PRATIQUE
ÉPREUVE PONCTUELLE EP 1**

| | |
|----------------|------------------------|
| ACADÉMIE DE : | N° DU CANDIDAT : |
| SESSION : 2009 | DATE DE L'ÉVALUATION : |
| | POSTE N° : |

| |
|---|
| REPORT DES NOTES : C 1 : APPRÉCIER C 2 : ORGANISER C 3 : RÉALISER |
|---|



TOTAL (nombre de croix dans chaque colonne)

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|---|---|
| X | | | |
| 3 | 2 | 1 | 0 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

| | |
|-------------------|--|
| TOTAL / 45 | |
|-------------------|--|

| | |
|-------------------|----------------------|
| + | |
| TOTAL / 15 | APPRECIATIONS |

| | |
|-------------------|--|
| = | |
| TOTAL / 60 | |

| |
|----------------|
| TOTAL / 60 : 3 |
| = / 20 |

| |
|--------------------|
| TOTAL / 20 X4 5 |
| = / 16 |

| | |
|---|--|
| + | NOTE PARTIE Dominante production de service |
| = | / 4 |

| | |
|--------------------|--|
| = | |
| NOTE FINALE | |
| / 20 | |

| |
|--|
| NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES ÉVALUATEURS |
| |

| |
|---|
| CACHET DE L'ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE |
| |

Arrondir uniquement la note finale au demi - point supérieur.

| | | |
|---|--|--------------|
| Code examen : 5133403 | BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES MÉTIER DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE | Session 2009 |
| Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 - | | |
| Grille récapitulative | | |