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

DATE DE L'ÉVALUATION: POSTE N': C 1: APPRÉCIER. C 13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessairs. Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels C 14 Assurer des opérations de l'ind de service. C 12 Compléter une fische de fabrication relative à des réalisations (travail écrit) Respecter les proportions et grammages. C 21 Compléter une fische de fabrication relative à des réalisations (travail écrit) Respecter les proportions et grammages. C 22 Planifler son travail tors de sa production. Renefiser des préparations culinaires. C 3: REALISER. C 32 Effectuer des préparations et l'avail. C 32 Effectuer des préparations ou poissons). C uissons complexes (viandes ou poissons). C uissons complexes (viandes ou poissons). Appareils, fonds, sauces. Appareils, fonds, sauces. Appareils, pâtes, crèmes. Appareils, pâtes, crèmes. Appareils, pâtes, crèmes. Mener à bien une cuisson. Respecter le temps imparti. C 33 Dressar les préparations (solon lés normes en vigueur dans la profession). Netteté. Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.). Mettre une croix dans la case corresponder Mettre une croix dans	ACADÉMIE DE :	N° DU CANDIDAT :			_		\neg
POSTE N*: Rames mathres R		DATE DE L'ÉVALUATION :					
C 1: APPRÉCIER. C 13 Participer aux vérifications des préparations et les recitifier et nécessaire. Apprécier une saveur, roctifier réquiblre par rapport aux critères professionnels C 14 Assurer des opérations de fin de sorvice. C conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur. C 2: ORGANISER. C 21 Complèter 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. C 23 Effectuer des préparations culinaires. C cuissons complexes (viandes ou poissons). C cuissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Patisserie. 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.). Mettre une croix dans la case correspondar Mom ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE Du PROFESSIONNEL: SIGNATURE Du PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE Du PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE Du PROFESSIONNEL: SIGNATURE Du PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNA	2E22IOM : 500a						
C 1: APPRÉCIER. C 13 Participer aux vérifications de sur pérparations 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. C conserver ou étiminer les dennées dans le respect des normes en vigueur		7001211		Bonne			
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. C Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur. C 2: ORGANISER. C 21 Complèter 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. C 3: REALISER. C 32 Effectuer des préparations culinaires. C cuissons complexes (viandes ou poissons). C cuissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie. Appareils, pâtes, crêmes. Mener à bien une cuisson. Respecter le temps imparti. C 33 Dresser les préparations (selon lés normes en vigueur dans la profession). Netteté. Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.). C 35 Reatiser des opérations de nettovage des locaux et des matériels. Respecter les régles 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 Mettre une croix dans la case correspondar NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: SIGNATURE DU PROFESSIONN					Maîtris		
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. C 14 Assurer des opérations de fin de service. C 22 CRGANISER. C 21 Complèter 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. C 32 Effectuer des préparations culinaires. C utissons complexes (viandes ou poissons). C utissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie. Appareils, pâtes, crêmes. Mener à bien une cutisson. Respecter le temps imparti. C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession). Netteté. Présentation harmonieuse (couteurs, 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. Mettre une croix dans la case corresponder (NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT: Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 : Code examen: Brever d'Étrudes Propressionnel. Brever d'Étrudes Propressionnel. Session 2009					1		msumsante
Appareils, fonds, sauces. Appareils, fonds, sauces. Appareils, fonds, sauces. Appareils, pâtes, crêmes. Appareils, pâtes, crêmes. Appareils, pâtes et elemps imparti. C 33 Dresser les préparations (seion les normes en vigueur dans la profession). Respecter le temps imparti. C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels. Respecter les proportions et grammages. C 32 Effectuer des préparations cultinaires. C 32 Effectuer des préparations cultinaires. C 23 Effectuer des préparations cultinaires. C 35 Effectuer des préparations cultinaires. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie. Appareils, pâtes, crêmes. Mener à bien une cuisson. Respecter le temps imparti. C 33 Dresser les préparations (selon lés normes en vigueur dans la profession). Netteté. Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.). Remettre en état le matériel et les locaux et des matériels. Respecter les régles 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. Mettre une croix dans la case corresponda NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: Mettre une croix dans la case corresponda Metiters de L'ENSEIGNANT: Mettre une croix dans la case corresponda Metiters de L'ENSEIGNANT: Session 2009 Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metiters de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metitre de L'A.C.D. Metitre une croix dans la case corresponda Metitre de L'A.C.D. Metitre une croix dans la cas						1 1	
C 14 Assurer des opérations de fin de service. Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur. 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. C 32 Effectuer des préparations culinaires. C uissons complexes (viandes ou poissons). C uissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie. Appareils, pâtes, crèmes. Mener à bien une cuisson. Respecter le temps imparti. C 33 Dresser les préparations (selon) fes 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 Mettre une croix dans la case corresponde NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT: Justifier la note Inférieure à 22,5 / 45 : Code examen : Brevet p'Études Professionnelles Mettre une croix dans la case corresponde Mettre une croix dans la case corresponde son de l'Hottellerie. Session 2009				Г	<u> </u>	<u> </u>	_
Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur		ort aux criteres professionnels		∟			
C 2 : ORGANISER. C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit) Respecter les proportions et grammages	Conserver ou éliminer les denrées dans le respect	des normes en vigueur					
C 21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit) Respecter les proportions et grammages				_		· · ·	
Respecter les proportions et grammages. C 22 Planifier son travail lors de sa production. Enchaîner logiquement les phases de travail. C 3: REALISER. C 32 Effectuer des préparations culinaires. C uissons complexes (viandes ou poissons). C uissons 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 nettuyage 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. Mettre une croix dans la case corresponder nom ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT: Justifier la note inférieure à 22,5 / 45: Code examen: Brevet p'Études Professionnelles Mettres de La RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Session 2009							
C 22 Planifler son travail lors de sa production. Enchaîner logiquement les phases de travail			/>	「		<u> </u>	
C 3: REALISER. C 32 Effectuer des préparations culinaires. C Uissons complexes (viandes ou poissons). C Uissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie. Appareils, pâtes, crêmes. 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. Mettre une croix dans la case correspondar NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: SON ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: SON ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT: SON ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT: Code examen: Brevet d'Études Professionnelles Session 2009	C 22 Planifier son travail lors de sa production.			_			
C 23 Effectuer des préparations culinaires. Cuissons complexes (viandes ou poissons). Cuissons des garnitures	Enchaîner logiquement les phases de travail						
C 23 Effectuer des préparations culinaires. Cuissons complexes (viandes ou poissons). Cuissons des garnitures	C 3 : REALISER.						
Cuissons des garnitures. Appareils, fonds, sauces. Pâtisserie. Appareils, pâtes, crêmes. 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 Mettre une croix dans la case corresponda NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL: NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNELES Session 2009	C 32 Effectuer des préparations culinaires.			r-			
Appareils, fonds, sauces	Cuissons complexes (viandes ou poissons)			<u>L</u>			
Appareils, fonds, sauces	Cuiscopo dos gernituros			Γ			
Pâtisserie	• Cuissons des garmidres		'	··· _			
Appareils, pâtes, crêmes	Appareils, fonds, sauces			[
Appareils, pâtes, crêmes				Г		· ·	
Mener à bien une cuisson	Pâtisserie		•	••• ∟			
Mener à bien une cuisson	Annareils pâtes crèmes	<u>``</u>	1.	「			
Respecter le temps imparti	Apparens, pates, stomes			_			
C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession). Netteté	Mener à bien une cuisson		-	L			
C 33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession). Netteté	Decreates le tempe importi						 .
Netteté			Ι.	∟			
Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.)			ļ	F			 -
C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels. Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit)	Netteté	***************************************	-				
C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels. Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit)				L		·	
C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels. Respecter les règles élémentaires d'hygiène (plan de travail et produit)	 Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc.)	.	[
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 Mettre une croix dans la case correspondation de la signature de L'enseignant : Nom et signature de l'enseignant :	C 35 Realiser des operations de nettoyage des locaux e	n de travail et produit)		F			
NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL : NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT : Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 : Code examen : Brevet d'Études Professionnelles Session 2009 Metiers de la restauration et de l'Hotellerie	Trespector les regies distributions à riggione (p.e.	, ,		_			
NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL : NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT : Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 : Code examen : Brevet d'Études Professionnelles Session 2009 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	 Remettre en état le matériel et les locaux en fonci 		. -				
NOM ET SIGNATURE DE L'ENSEIGNANT : Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 : Code examen : Brevet d'Études Professionnelles Session 2009 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE			Mettre u	ine ci	roix dans	la case c	orresponda
Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 : Code examen : Brevet d'Études Professionnelles Session 2009 Metiers de la restauration et de l'Hotellerie	NOM ET SIGNATURE DU PROFESSIONNEL:						
Code examen: Brevet d'Études Professionnelles Session 2009 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE							
5133403 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Justifier la note inférieure à 22,5 / 45 :						
5133403 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	·					·.	
5133403 METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE							
0100100			Sessi	on 2	2009		
Linguista : DDATIONE ET TECHNIONES DROFFSSKINNELLES	0100100						
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE — EP1 -							

Grille d'évaluation

ACADÉMIE : ÉTABLISSEMENT :						B.E.P		DE L'I PR	HOTE ODUC	LLER	LA RESTAURATION ET NIE DOMINANTE N CULINAIRE CTUELLE EP 1
N° du CANDIDAT :			-	\neg	[Date	de	l'évalu	ation:		
						SESS	Ю	N: 200	9		
			-						<u>-</u>		
	APPR			TION LES I							
CRITÈRES				É	VAL	UAT	T	ON			
			PL	AT 1		\prod		PL	AT 2	7	
	maîtrise	Bonne	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maitrise insuffisante	maîtrise	Ronne	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Maitrise Insuffisante	
Présentation (netteté, disposition, volume)										
Température (selon recette : chaud, froid)							_ <		>		
Cuisson (conforme, tendre, moelleux croustillant)					(
Goût (conforme, agréable)											
Assaisonnement (équilibre)						>					
TOTAL)						
	3	4)2	1	0	3		x 2	1	0	
TOTAL / 30 (pour 2 plats)		7									
TOTAL: 30 /2 (pour 2 plats)					NOTI	7 15					
NOM - FONC	TION –	ÉN	MARG	EME	NT DI	ES ÉV	'A]	LUAT	EURS		
Justifier la note inférieure à 7,5	/15				-						
Code examen : 5133403	Bi Metie			ÉTUD RESTA						RIE	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 :			
	DATE DE L'EVALUATION :			
SESSION: 2009	POSTE N°:			
REPORT DES NOTES : C 1 : APPRÉCIER C 2 : ORGANISER C 3 : RÉALISER	Bonne maîtrise Maîtrise moyenne Peu de maîtrise Insuffisant			
TOTAL (nombre de croi	x dans chaque colonne)			
	X			
	3 2 1 0			
	TOTAL / 45			
	+ ADDDEOLATIONS			
	TOTAL / 15			
	TOTAL / 60			
TOTAL / 60 : 3	5 + Dominante production de service			
= /20	<u> </u>			
	NOTE FINALE			
	/ 20			
NOM - FONCTION - EMARGEMENT DES EVALUATEURS	CACHET DE L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE			

Arrondir uniquement la note finale au demi – point supérieur.

Code examen : 5133403	BREVET D'ÉTUDES P METIERS DE LA RESTAURA	Session 2009					
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES							
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE — EP1 -							
		Grille récapitulative					