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

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

	Bonne maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Insuffisante
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.....				
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.....				
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.....				

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** METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
	Grille d'évaluation	

CRDP LORRAINE

ACADÉMIE : 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
APPRÉCIER 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** METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
	Grille d'évaluation	

CRDP LORRAINE

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'EVALUATION :
	POSTE N° :

Bonne maîtrise	Maîtrise moyenne	Peu de maîtrise	Insuffisant

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	

+

	APPRECIATIONS
TOTAL / 15	

=

TOTAL / 60	

TOTAL / 60 : 3	TOTAL / 20 X4 / 5	+	NOTE PARTIE Dominante production de service
= / 20	= /16		= /4

=

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 PROFESSIONNELLES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE	Session 2009
Épreuve : PRATIQUE ET TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE – EP1 -		
	Grille récapitulative	

CRDP LORRAINE