

ACADEMIE DE GRENOBLE

SERIE :

DATE :

MATIN SOIR

NOTATION CUISINE CAP/BEP (METHODE ET REALISATION)

PLAIS {

NOM DE L'EXAMINATEUR :
EMARGEMENT :
4

| METHODE DE TRAVAIL | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| ORGANISATION | Epluchage en début de séance - Enchaînement logique des phases de travail - Coordination des préparations. | N° | N° | N° | N° | N° | N° | N° | N° | N° | N° |
| ORDRE | Mise en place du poste de travail - Disposition des denrées, matériels, outils - Débarrassage matériel sale au fur et à mesure | | | | | | | | | | |
| HYGIENE SECURITE | Propreté vestimentaire et corporelle - Propreté du poste de travail - Respect des règles de sécurité | | | | | | | | | | |
| UTILISATION RATIONNELLE MOYENS | Réglage des feux - Utilisation judicieuse des matériels consommation eau | | | | | | | | | | |
| METHODE TOTAL -> | | | | | | | | | | | |
| TOTAL X 4 = NOTE SUR 48 -> | | | | | | | | | | | |
| REALISATION | | | | | | | | | | | |
| TECHNIQUES GESTUELLES SIMPLES | | | | | | | | | | | |
| TECHNIQUES GESTUELLES COMPLEXES | | | | | | | | | | | |
| FONDS JUS DE SAUCES | | Respect des appellations - Maîtrise des émulsions - Bon choix des éléments de liaison - Utilisation des produits semi-élaborés | | | | | | | | | |
| CREMES APPAREILS FARCES PATES | | Respect des proportions et appellations | | | | | | | | | |
| CONDUITE CUISSONS | | Maîtrise des techniques | | | | | | | | | |
| RESPECT TECHNIQUES | | Mise en route des cuissons - Suivi et finition des cuissons | | | | | | | | | |
| REPONSES ANNONCES | | Réponse immédiate | | | | | | | | | |
| PONCTUALITE RAPIDITE | | Utilisation du vocabulaire professionnel | | | | | | | | | |
| DRESSAGE CONFORME | | Envoi rapide | | | | | | | | | |
| | | Respect des horaires | | | | | | | | | |
| | | Choix des contenants | | | | | | | | | |
| | | Lustrage, nappage, glacage selon la technique | | | | | | | | | |

REALISATION TOTAL ->
TOTAL X 4 = NOTE SUR 108 ->

| ECHELLE D'EVALUATION | |
|----------------------|------------------------------------|
| 0 | Aucune maîtrise |
| 1 | Maîtrise insuffisante |
| 2 | Conforme aux exigences |
| 3 | Lattement supérieure aux exigences |

.../...

FICHE DE NOTATION BEP/CAP CUISINE

EMARGEMENT :

PLATS (.....)

| | N° | | N° | | N° | | N° | | N° | | N° | | N° | | N° | | N° | | N° | | | |
|-----------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|
| | I | II | | |
| PRESENTATION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NETTETE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| du contenant, plat, assiette | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ASPECT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| brillance, glaçage, onctuosité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| STRUCTURE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| disposition, couleurs, volumes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DECUSTATION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TEMPERATURE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ASSAISONNEMENT | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| équilibre, agréable, conforme ... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| A POINT DE CUISSON | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| croustillant, moelleux, tendre | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL DE CHAQUE PLAT → | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL DES 2 PLATS → | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| → X 4 = NOTE SUR 48 → | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

ECHELLE D'EVALUATION

| | |
|---|--------------------------------------|
| 3 | Maîtrise parfaite |
| 2 | Conforme aux normes professionnelles |
| 1 | Manque de maîtrise |
| 0 | Non commercialisable |

