

**FICHE DE NOTATION DE EP1**  
**PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES**

JURY	
Date :	Nom et signature

CANDIDAT N°

COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Observations	Barème	Note
<b>C1. S'informer</b> Décoder les documents techniques (lire une étiquette, un document technique...)		2	
<b>C2. S'organiser</b> Choisir matériels et produits Respecter les consignes Organiser l'activité		3	
<b>C3. Réaliser</b> Conduire : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des opérations préliminaires de préparation</li> <li>• des techniques culinaires</li> <li>• des techniques de conditionnement</li> </ul> Maîtriser les techniques Respecter le mode opératoire (ou le logigramme) Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. Effectuer des contrôles de qualité de la production . Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités)		} 4  2  2  2	
<b>Pénalités :</b> (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue non adaptée</li> <li>- Non respect des règles d'hygiène</li> <li>- Non respect des règles de sécurité</li> </ul>		-2 -2 à -4 -2	
<b>Savoirs associés S1, S2, S3</b> en lien avec l'activité et questions jointes à l'épreuve		5	
<b>TOTAL /20</b>			
<b>N.B. : Le jury justifiera les pénalités et toute note inférieure à 10/20</b>			

\*Tenue professionnelle complète = blouse, calot ou charlotte, chaussures de sécurité enlever 1 pt par élément.

Si non respect des éléments suivants : ① Règle d'hygiène : lavage des mains à bon escient (-2), absence de bijoux et de vernis (-1), de produits de désinfection adapté (-2), temps d'action des produits (-1).

② Règles de sécurité : utilisation des aides techniques à la manutention (-1), prévention des risques électriques(-2), prévention des risques de brûlure (-1).