

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
C1. S'informer Décoder les documents techniques (lire une étiquette, un document technique...)		2	
C2. S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes Organiser l'activité		3	
C3. Réaliser Conduire : • des opérations préliminaires de préparation • des techniques culinaires • des techniques de conditionnement 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)		<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> } 4 </div> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> } 2 </div> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> } 2 </div> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> } 2 </div>	
Pénalités : (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points) - Tenue non adaptée - Non respect des règles d'hygiène - Non respect des règles de sécurité		-2 -2 à -4 -2	
Savoirs associés S1, S2, S3 en lien avec l'activité et questions jointes à l'épreuve		5	
TOTAL /20			

N.B. : Le jury justifiera les pénalités et toute note inférieure à 10/20

*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).