

METHODE DE TRAVAIL		N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
ORGANISATION	Epluchage en début de séance - Enchaînement logique des phases de travail - Coordination des préparations.									
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	Règlage des feux - Utilisation judicieuse des matériels consommation eau									
METHODE TOTAL ->										
TOTAL X 4 = NOTE SUR 48 ->										

	REALISATION									
TECHNIQUES DE PREPARATION	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 Maîtrise des techniques								
CUISSON	CONDUITE CUISSONS	Mise en route des cuissons - Suivi et finition des cuissons								
	RESPECT TECHNIQUES									
DRESSAGE ENVOI	REPONSES ANNONCES	Réponse immédiate Utilisation du vocabulaire professionnel								
	PONCTUALITE RAPIDITE	Envoi rapide Respect des horaires								
	DRESSAGE CONFORME	Choix des contenants Lustrage, nappage, glaçage 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	Largement supérieure aux exigences

PLATS (.....
 (.....
 (.....

	N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°		N°	
PRESENTATION	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II
NETTETE du contenant, plat, assiette																						
ASPECT brillance, glaçage, onctuosité																						
STRUCTURE disposition, couleurs, volumes																						
DEGUSTATION																						
TEMPERATURE																						
ASSAISONNEMENT équilibré, agréable, conforme																						
A POINT DE CUISSON croustillant, moelleux, tendre																						
TOTAL DE CHAQUE PLAT →																						
TOTAL DES 2 PLATS →																						
→ $\frac{\quad}{3} \times 4 = \text{NOTE SUR 48} \rightarrow$																						

ECHELLE D'EVALUATION	
3	Maîtrise parfaite
2	Conforme aux normes professionnelles
1	Manque de maîtrise
0	Non commercialisable

FICHE RECAPITULATIVE DE NOTATION
B.E.P./C.A.P. CUISINE

DATE :

CANDIDAT	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Méthode de travail /48																							
Réalisation /108																							
Appréciation Dégustation /48																							
TOTAL DE PRATIQUE C.A.P. /204																							
NOTE PRATIQUE C.A.P : /20																							
Estimation Quantitative et Qualitative : /36																							
TOTAL C.A.P. : /240																							
DOMAINE PROFESSIONNEL NOTE C.A.P /20																							
TOTAL B.E.P. : /160 (Total CAP x 8) 12																							
NOTE B.E.P. : /20																							