



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

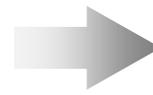
Session 2014

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	pts	barème
			N	ECA		M			
				-	+				
Phase écrite									
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production					Qualité des documents et réalisme professionnel		/8
		C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace					Pertinence organisation, durée des étapes de production		
		C1-1.5 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production					Pertinence de l'organisation		
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables <i>et en petits matériels</i> en fonction de l'activité prévue					Respect de la commande		
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements					Qualité du document Réalisme professionnel		
Phase pratique									
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels					Respect de la réglementation		/2
		Plat 1	Plat 2	Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : Plat 2 :					
1	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires					Maîtrise des techniques de base		/8
		C1-2.2 Apprêter les matières premières							
		C1-2.3 Tailler, découper							
		C1-2.4 Décorer							
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops							
		C1-2.6 Réaliser fonds, fumets, essences et glaces							
		C1-2.7 Réaliser les liaisons							
		C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis							
		C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurrés, appareils et crèmes)							
		C1-2.10 Réaliser les pâtes de base							
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons							
1	C1-3 Cuisiner	C1-3.1 Réaliser les potages					Conformité des préparations culinaires imposées Respect de la commande		/8
		C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds							
		C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques							
		C1-3.4 Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs							
		C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement							
		C1-3.6 Réaliser les desserts							
		C1-3.7 Optimiser la production							
1	C1-4 Dresser, distribuer les préparations	C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations	Plat 1				Conformité des préparations culinaires imposées / Qualité finitions et présentations		/6
		C1-4.2 Distribuer la production	Plat 1						
3	C3-3 Rendre compte de son travail	C3-3.1 Produire une synthèse écrite					Qualité du document et réalisme professionnel Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication		
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse							
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité					Respect de la réglementation et des diverses recommandations		/8
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique					Respect des recommandations		
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique					Respect des recommandations (nutrition, diététique)		
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions					Respect de la réglementation		
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Plat 1				Conformité des préparations culinaires imposées Qualité organoleptique de la production		
		C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	Plat 2				Respect de la réglementation		

Membres du jury			Appréciation
Fonction	NOM Prénom	Émargement	
Professeur ou formateur			
Professionnel			

Situation 1 - E31



/40 points