



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2013

Positionnement et évaluation du candidat

Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles					Compétences*	Critères d'évaluation	pts	barème	
		N	ECA	M	-	+					
<b>Phase écrite</b>											
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		/24
		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		
<b>Phase pratique</b>											
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels							Respect de la réglementation		/6
Cocher les compétences évaluées →		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		/24
		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, beurres, 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		/24
		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		/18
		C1-4.2 Distribuer la production					Plat 2				
3	C3-3 Rendre compte de son travail	C3-3.1 Produire une synthèse écrite							Qualité du document et réalisme professionnel		/8
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse							Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication		
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		/16
		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				
Compétences : BEP uniquement / BEP et Bac Pro						* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé				<b>Total BEP (en points)</b>	
										<b>/120</b>	

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

Situation 2 – EP2



/120 points