La grille d'évaluation

La grille d'évaluation est représentative de votre travail,

Elle est le reflet de vos compétences.

Cette grille est sensiblement la même que pour votre CCF,

Vous pourrez connaître à tout moment vos compétences à améliorer et à approfondir en fin de chaque séance de travaux pratiques, afin de vous améliorer là où vous rencontrez des difficultés.

Elle permet également de réaliser une auto-évaluation de votre travail sur 6 paniers de votre choix.

Ponçon-Andrean Patrick	Entrée		Plat + garniture		Dessert	
Panier N°						
Date:	Classe de Terminal Bac Pro					
Evaluation N/M = 0	NOM		Des		ELEVES	
Evaluation - = 1						
Evaluation + = 2						
Evaluation M = 3	N/M - + M	N/M - + M	N/M - + M	N/M - + M	N/M - + M	N/M - + M
Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production (écrit)						
Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace (écrit)						
Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production (au début de l'épreuve)						
Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue						
Renseigner les documents d'approvisionnement						
sous total sur 15	0	0	0	0	0	0
Réaliser préliminaires...(leg, pois, viande)						
Tailler, découper...						
Fonds et fumets...						
Sauces jus et coulis...						
Appareil et préparation de base...						
Produire un met à base de viande ou poisson..						
Réaliser des garnitures d'accompagnement...						
Mettre en oeuvre les cuissons						
Dessert..						
Réaliser les pâtes de base						
Entretenir les locaux et les matériels						
Sous total sur	0	0	0	0	0	0
Optimiser la production						
Dresser et mettre en valeur les préparations						
Distribuer la production						
Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité						
Contrôler la qualité sanitaire, Respect des températures réfrigérées ou chaudes.						
Contrôler la qualité organoleptique, Conformité des assaisonnements, des appoints de cuisson, liaison des sauces,						
Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions. La production est commercialisable ou pas						
Sous total sur 21	0	0	0	0	0	0
Total sur 20 =	0	0	0	0	0	0
Produire une synthèse écrite						
Présenter oralement la synthèse						
Sous total sur 6	0	0	0	0	0	0
Note Finale 20 =	0	0	0	0	0	0