

Épreuve pratique et écrite d'une durée de 4 heures 30



Académie de

N° Candidat

Nom, prénom du candidat

Session 2013

Positionnement et évaluation du candidat													
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles					Compétences*			Critères d'évaluation	pts	barème	
		N	M	ECA	-	+	M						
Phase écrite (durée maximale 30 minutes)													
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	/38
		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 et en petits matériels 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	/10
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	/48
		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	/48
		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											
	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	/36
		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	/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	/32
		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		/220
Total BEP (en points)													

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

EP2



/220 points