|  |  |
| --- | --- |
| **Académie :** | **CS « Desserts de restaurant » - Candidat CCF**  **GRILLE d’évaluation épreuve EP1**  **Production et envoi des desserts dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité** |
| **Numéro du CANDIDAT :** | **Session :.…………….**  **Date :………………….** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Activité professionnelle** | **Compétences évaluées** | **MI** | **MF** | | **MS** | **TBM** |
| Production des desserts dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité | Planifier son travail |  |  | |  |  |
| Organiser son poste de travail |  |  | |  |  |
| Réaliser des pâtes et appareils |  |  | |  |  |
| Apprêter des pâtes et appareils |  |  | |  |  |
| Cuire des pâtes |  |  | |  |  |
| Préparer des crèmes, mousses, ganaches et leurs dérivés |  |  | |  |  |
| Préparer des fabrications glacées |  |  | |  |  |
| Transformer les végétaux |  |  | |  |  |
| Réaliser des inserts |  |  | |  |  |
| Monter et assembler des préparations |  |  | |  |  |
| Réaliser des éléments de finitions |  |  | |  |  |
| Apprécier et rectifier la production |  |  | |  |  |
| Dressage, envoi des desserts et communication au cours du service dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité | Configurer le poste d’envoi |  |  | |  |  |
| Gérer les bons |  |  | |  |  |
| Gérer les demandes spécifiques |  |  | |  |  |
| Dresser des desserts |  |  | |  |  |
| Envoyer les desserts |  |  | |  |  |
| Transmettre et recevoir les informations nécessaires aux besoins du service |  |  | |  |  |
| Justifications du niveau de compétence atteint par le candidat : | | | | | | |
| **Note/20** | | | |  | | |

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

**Noms des évaluateurs - Signatures**

**-**

**-**