

**Sous-épreuve écrite et pratique d'une durée de 5 heures 30**



Académie de

N° Candidat

Nom, prénom du candidat

Session 2014

Positionnement et évaluation du candidat											
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*				Critères d'évaluation	pts	barème		
			N	ECA		M					
				-	+						
<b>Phase écrite (maximum 1 heure 30)</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		/28		
		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 Optimiser l'organisation de la production					Pertinence de l'organisation				
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables 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 (4 heures)</b>											
1	C1-1 Organiser la production	C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels					Respect de la réglementation		/12		
		C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production					Pertinence de l'organisation				
Cocher les compétences évaluées →		Plat		Indiquer les plats réalisés : Plat 1 : ..... Plat 2..... Plat L (libre).....							
		1	2	L							
1	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires					Maîtrise des techniques de base		/32		
		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	C1-3.3 Produire des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques							/32		
		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		/20	
			Plat 2								
			Plat L								
		C1-4.2 Distribuer la production	Plat 1								
			Plat 2								
			Plat L								
3	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail ou celui de son équipe					Capacité à évaluer son travail		/8		
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		/28		
		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	
			Plat 2								
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions					Respect de la réglementation						
* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé										/160	
<b>Total Baccalauréat Professionnel (en points)</b>											

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

E31



/160 points