

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					Critères d'évaluation	pts	barème	
		N	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			
		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								
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			
		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			
		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			
		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 Attitude et comportement professionnel dans l'acte de communication			
		C3-3.2 Présenter oralement la synthèse								
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			
		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								
	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					
Compétences : BEP uniquement / BEP et Bac Pro * NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé										
Total BEP (en points)									/220	

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

EP2



/220 points