

Annexe
Baccalauréat technologique : série STHR

| | | | | | |
|--|--|--|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Nom – Prénoms : Date de naissance : N° d'inscription : | | Établissement : Session : Commission d'interrogation : Jour et heure : 1/1 | | | |
| Épreuve de sciences et technologies culinaires (STC) Partie pratique - durée 2 heures | | | | | |
| Niveau de maîtrise Capacités | | Non maîtrisée | Maîtrise insuffisante | Maitrise correcte | Maîtrise satisfaisante |
| 1 - Capacité à organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité | | | | | |
| 2 - Capacité à ordonnancer un processus de production culinaire sous contrainte de temps et d'espace | | | | | |
| 3 - Capacité à répondre au sujet et aux problématiques scientifiques et culinaires proposées | | | | | |
| 4 - Capacité à mettre en œuvre des techniques culinaires et à en expliciter les aspects scientifiques | | | | | |
| 5 - Capacité à présenter une production culinaire conforme aux attentes des clients (présentation, créativité, dressage, grammage, qualités organoleptiques ...) | | | | | |
| 6 - Capacité à justifier sa démarche et à expliciter son analyse de la situation proposée par le sujet | | | | | |
| Commentaires : | | | | | / 20 |
| La proposition de note ne doit en aucun cas être communiquée au candidat. | | | | | |
| Nom et prénom de l'examineur | | | Signature | | |