**SITUATION D’EVALUATION N°2 (S2)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **logoCAcadémie de Rennes** | | | **Date :** |
| **Durée :** 5 h30 maximum |
| **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE** | | **E3 –ÉPREUVE PROFESSIONNELLE** | **Coefficient**  4 |
| **E31 – Sous – épreuve de PRATIQUE PROFESSIONNELLE (S2) – Deuxième situation en établissement de formation** |
| **Etablissement :**  **LYCEE CHAPTAL** | NOM :  PRENOM : | | **Session 20** |

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

**PRATIQUE PROFESSIONNELLE**

**ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE**

E31 – S2 : pratique professionnelle

Cette sous-épreuve comprend deux parties distinctes et organisées consécutivement :

**A - UNE PARTIE ÉCRITE DE CONCEPTION ET D’ORGANISATION**

Durée : 1 heure 30 maximum, comprenant la prise de contact avec le commis

**B – UNE PARTIE PRATIQUE DE PRODUCTION**

Durée : 4 heures maximum

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **1/9** |

A partir des trois fiches techniques en annexe et de votre planigramme, et avec l’aide du commis, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti une commande composée de  **trois plats** pour six **personnes** :

* une entrée : **BROUILLADE D’ŒUFS AU SAUMON FUME ET AUX ASPERGES**
* un plat libre : **MAGRET DE CANARD**
* un dessert **: DELICE AU CHOCOLAT**

La sous-épreuve se compose de deux parties pour une durée maximale de 5 h 30.

L’épreuve autorise un répertoire technique personnel et une calculatrice.

**PREMIÈRE PARTIE ÉCRITE** d’une durée de 1 h 30 minutes maximum y compris la prise de contact avec le commis (prise de contact autorisé au bout d’ 1 heure de la partie écrite). Le commis est désigné par tirage au sort.

Vous devez concevoir la fiche technique du plat libre, et estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer pour votre commis et vous-même.

*. L’évaluation portera sur les critères suivants :*

* *C4-1 Recenser les besoins d’approvisionnement : cohérence des besoins en fonction de l’activité, cohérence des grammages aux standards professionnels, rigueur et précision du document.*
* *C1-1.Organiser la production : Production d’un document clair, Matérialisation des points à risques sur le document, ordonnancement logique et estimation du temps des étapes. Pertinence de la planification du travail, répartition synchronisée et équilibrées des tâches, réalisme professionnel des propositions.*

**DEUXIÈME PARTIE PRATIQUE** comprenant les phases de nettoyage, de désinfection et de remise en état des locaux et une phase d’auto-évaluation de votre travail et de celui de votre commis en sa présence.

Cette partie permet au candidat de mettre en œuvre les techniques professionnelles et de réaliser toutes les préparations nécessaires à la commande. Un commis est mis à la disposition du candidat pour la durée totale de l’épreuve.

|  |
| --- |
| *L’évaluation porte sur les critères suivants :*   * C1-1.Organiser la production : *respect de la réglementation, des procédures et des protocoles, adéquation de l’organisation par rapport au contexte : saisonnalité des produits, thématiques, concept de restauration.* * *C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine : maitrise de gestes et des techniques en autonomie, optimisation des rendements, temps, produits, respect de la fiche technique, pertinence du choix des matériels et équipements, maitrise du couple temps/température, cohérence avec l’organisation planifié.* * *C1-3 Cuisiner : conformité des fabrications dans le respect des fiches techniques, des appellations, du vocabulaire professionnel, appréciation et rectification si nécessaire.* * *C5-1 Appliquer la démarche qualité : respect des bonnes pratiques (règlementation, protocoles de lavage des mains, hygiène corporelle et vestimentaire, gestes et postures adaptées, respect des protocoles de nettoyage, de la marche en avant dans le temps et/ou dans l’espace, utilisation raisonnée et adaptée des énergies, préservation des qualités nutritionnelles des produits par un traitement approprié ( préparation et cuisson)* |

En fonction des indications horaires données au cours de la première partie, le candidat aidé de son commis assure l’envoi des mets. Les trois fabrications seront dressées et disposées sur le passe par le candidat.

Au fur et à mesure du dressage et de l’envoi, les trois fabrications sont dégustées et analysées par le jury.

*L’évaluation porte sur les critères suivants :*

*- C1-4 Dresser, distribuer les préparations : respect du temps imparti, conformité des températures, pertinence du matériel choisi, maîtrise des formes des volumes, harmonie (couleurs, saveurs, textures…), respect des quantités (portion, grammage, calibrage), valorisation esthétique du produit, adaptation de la distribution au concept de restauration*

Le candidat procède ensuite à l’évaluation de son travail et de celui de son commis, à partir d’une grille mise à sa disposition, et la remet au jury.

*L’évaluation porte sur les critères suivants :*

*- C3-2 Optimiser les performances de* l’équipe : *rigueur et objectivité de l’auto-évaluation, évaluation des compétences de son équipe, qualité de l’analyse, proposition d’actions correctives adaptées.*

*C5-2 Maintenir la qualité globale : respect des protocoles de conservations des produits en cours de fabrication et finis, pertinences des éléments de qualité. Qualité de l’analyse organoleptique des produits, des fabrications, pertinence des anomalies repérées.*

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **2/9** |

**ANNEXE A**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **PARTIE ÉCRITE** y compris la prise de contact avec le commis (Autorisé au bout d’une heure) | | | |
| Commande | Documents à disposition | Consignes au candidat | Horaires |
| **Une entrée :**  **Un plat libre :**  **Un dessert :** | **Annexe A :** descriptif et conditions d’exécution du travail  **Annexe B** : Fiche technique n° 1  **Annexe C :** Fiche technique n° 2  **(A rendre avec la copie d’examen)**  **Annexe D :** Matières premières du panier  **Annexe E** : Fiche technique n° 3  **Annexe F :** Planigramme des tâches  **(A rendre avec la copie d’examen)**  **Annexe G**: document d’auto-**évaluation**  **(A rendre avec la copie d’examen)** | * Concevoir la fiche technique du plat libre * Estimer le temps de réalisation des principales étapes dans la production des trois plats, et les ordonnancer dans le temps pour vous et votre commis | Début :  **8 h 00** |
| Heure limite :  **9 h 30** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **PARTIE PRATIQUE** | | | | |
| Commande | Documents à disposition | Consignes au candidat | Heure d’envoi | Matériel de dressage |
| Entrée | **Annexe B** :  Fiche technique n° 1 | * Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée * Présentation libre | 13 h 00 | * grandes assiettes |
| Plat libre | **Annexe C :**  Fiche technique n° 2  (à rendre avec la copie d’examen) | * Créer à partir du panier (Annexe D), une préparation pour six personnes en exprimant votre personnalité et en faisant valoir vos compétences professionnelles et votre connaissance des pratiques modernes en restauration. | 13 h 10 | * 1 grande assiette * 1 plat long et saucière |
| Dessert | **Annexe E** :  Fiche technique n° 3 | * Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée * Présentation libre | 13 h 20 | * grandes assiettes |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Organisation | **Annexe F :**  Planigramme des tâches **(photocopie du document du candidat)** | | * Respecter le planigramme | | A disposition du candidat dès le début de la partie pratique |
| Auto- évaluation | **Annexe G**:  document d’auto-évaluation (à rendre avec la copie d’examen) | * Evaluer son travail et celui de son commis * Compléter le document en présence du commis | | Au cours de la production  (temps compris dans l’épreuve) | |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **3/9** |

**ANNEXE B**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat imposé n°1** | | | | **Nom :** | | | |
| INTITULE : **BROUILLADE D’ŒUFS AU SAUMON FUME ET AUX ASPERGES EN PROFITEROLES** | | | NOMBRE  PERSONNES | | | X | ENTREE | |
| 6 | | |  | PLAT | |
|  | DESSERT | |
| **Descriptif:** pâte à choux garnie d’œufs brouillés, d’une rose de saumon fumé et d’asperges vertes, accompagné d’un mesclun de jeunes pousses assaisonné avec une vinaigrette aux herbes. | | | | | | | | |
| **TECHNIQUE** | | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | | **N° phase** | | **Temps de réalisation** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PÂTE A CHOUX** | | | | | |
| Porter l’eau, le sel et le beurre coupé en parcelle à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine, bien mélanger, dessécher la panade sur le feu. Après refroidissement, incorporer les œufs progressivement. Coucher des très petits choux. Dorer à l’œuf battu. Cuire à 200°c pendant 25/30 mn puis à 160°c pendant 10 mn supplémentaires. | Eau | Kg | 0.125 | **1-1** |  |
| Beurre | Kg | 0.050 |
| Farine | L | 0.075 |
| Œuf | Pièce | 2 |
| Sel | Kg | PM |
| *Nombre de choux par personnes : 2* | | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GARNITURE** | | | | | |
| Eplucher, tailler et cuire les asperges à votre convenance. Réserver les pointes comme éléments de décor.  Façonner une petite rose en enroulant une tranche de saumon fumé sur elle-même.  Battre les œufs, assaisonner. Réserver au frais.  Au moment de l’envoi, cuire les œufs brouillés avec 10 gr de beurre dans une casserole en veillant à ce qu’ils soient **très crémeux.**  Ajouter 5 cl de crème liquide.  Garnir les coques de choux.  Décorer avec les pointes d’asperges, la rose de saumon fumé, les œufs de saumon et les feuilles d’aneth  Servir immédiatement avec le mesclun assaisonné. | Asperges | Pièce | 12 | **1-2** |  |
| Saumon fumé | kg | 0.300 | **1-3** |  |
| Œufs | Pièce | 12 | **1-4** |  |
| Œufs de saumon | Kg | 0.020 |  |  |
| Aneth | Botte | 1/8 |  |  |
| Crème liquide | L | 0.05 |  |  |
| Sel | Kg | PM |  |  |
|  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VINAIGRETTE** | | | | | |
| Réaliser une vinaigrette, y ajouter échalotes ciselées et les fines herbes de votre choix. | Echalotes | Kg | 0.030 | **1-5** |  |
| Fines herbes | Botte | 1/8 |
| Huile d’olive | L | 0.15 |
| Sel fin | Kg | PM |
| Vinaigre balsamique | L | 0.05 |
|  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FINITION** | | | | | |
| Trierle mesclun, les fines herbes et les radis. | Mesclun | Kg | 0.120 | **1-6** |  |
| Ciboulette | Botte | ½ |
| Cerfeuil | Botte | ½ |
| Radis | Botte | ½ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dressage et montage sur grande assiette. | | **Total temps de réalisation:** |  |
| **Matériels de dressage** | 6 grandes assiettes |  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **4/9** |

**ANNEXE C (à compléter et à remettre au jury)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat libre n°2** | | | | | **Nom :** | | | |
| INTITULE | | | | | NOMBRE  PERSONNES | |  | ENTREE | | |
| 6 | | X | PLAT | | |
|  | DESSERT | | |
| **Descriptif:** | | | | | | | | | | |
| **TECHNIQUE** | | **N° phase** | **Temps de réalisation** | **DENREES** | | | **Unité** | | **Quantité** | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **5/9** |

**ANNEXE D**

**MATIÈRES PREMIÈRES DU PANIER (plat libre)** et mise en place à disposition si besoin pour les présentations libres

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrées du panier** | **Unité** | **Quantité** |
| **Boucherie** |  |  |
| Magret de canard | Pièce | 3 |
| Poitrine de porc fumée | Kg | 0.200 |
| **Economat** |  |  |
| Abricot sec | Kg | 0.080 |
| Chapelure | Kg | 0.030 |
| Epices à disposition en cuisine | PM | PM |
| Fonds brun de canard | Kg | 0.025 |
| Huile d’arachide | L | 0.2 |
| Huile d’olive | L | 0.3 |
| Miel | Kg | 0.030 |
| Pignon de pin | Kg | 0.020 |
| Poivre du moulin | PM | PM |
| Thym | PM | PM |
| Vin blanc | L | 0.1 |
| Riz rond arborio | Kg | 0.300 |
| Vinaigre à disposition en cuisine | L | 0.1 |
| Alcool à disposition en cuisine |  |  |
| Sel fin | PM | PM |
| **Crèmerie** |  |  |
| Beurre | kg | 0.050 |
| Œuf frais | Pièce | 4 |
| Crème liquide | L | 0.10 |
| **Fruits et légumes** |  |  |
| Ail | Kg | 0.025 |
| Artichaut violet | Pièce | 6 |
| Aubergine | Kg | 0.400 |
| Basilic | Botte | 1/8 |
| Bouquet garni | Pièce | 1 |
| Carotte | Kg | 0.100 |
| Courgette | Kg | 0.400 |
| Oignon | Kg | 0.300 |
| Poivron rouge | Kg | 0.100 |
| Pommes de terre | Kg | 1.5 |
| Thym | Botte | ¼ |
| Tomate Roma | Kg | 0.400 |
| Orange | Pièce | 2 |
| **Produits divers** |  |  |
| Poche sous-vide | Pièce | 2 |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **6/9** |

**ANNEXE E**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat imposé n°3** | | | | **Nom :** | | | |
| INTITULE  **DELICE AU CHOCOLAT** | | | NOMBRE  PERSONNES | | |  | ENTREE | |
| 6 | | |  | PLAT | |
| x | DESSERT | |
| Descriptif:  Entremets monté en cercle sur un biscuit cacao, garni d’une mousse chocolat blanc et d’une mousse au chocolat noir. Glacé d’une gelée cacao. Décoré d’une plaquette en pâte à cigarette. | | | | | | | | |
| **TECHNIQUE** | | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | | **N° phase** | | **Temps de réalisation** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Biscuit cacao** | | | | | |  |  |  |
| **Biscuit cacao fourni par le centre d’examen. Il n’est pas demandé au candidat de le réaliser.** | Blanc d’œufs | Kg | 0.090 |  |  |  |  | 0 |
| Jaune d’œuf | Kg | 0.090 |
| Farine | Kg | 0.065 |
| Sucre semoule | Kg | 0.075 |
| Cacao | Kg | 0.010 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mousse aux deux chocolats 3-1** | | | | | |
| **Meringue italienne fournie par le centre d’examen**  Faire fondre les deux chocolats séparément dans deux bols au bain- marie.  Tremper la gélatine à l’eau froide, cuire une crème anglaise à 85°C, **coller à la gélatine**, séparer la crème anglaise en deux parties égales, verser chaque moitié sur le chocolat blanc et noir, et refroidir.  Monter la crème fouettée, séparer la crème fouettée en deux parties égales, réserver.  Mélanger les éléments froids à l’aide d’une maryse : anglaise collée au chocolat noir avec la crème fouettée puis ajouter la meringue italienne) en veillant à ce que le mélange soit bien homogène, terminer le mélange au fouet si nécessaire **en travaillant délicatement.**  Procéder de la même façon pour l’anglaise au chocolat blanc.  **Monter** l’entremet en cercle, sur carton rond avec rhodoïd. Disposer un disque de biscuit de 60 mm au fond. Garnir de mousse chocolat noir, déposer un second disque de biscuit de 60 mm sur la mousse chocolat noir. Garnir de mousse chocolat blanc. Passer en cellule de refroidissement. Réserver au froid. | Lait | L | 0.200 |  |  |
| Vanille | Gousse | ½ |
| Couverture noire | Kg | 0.080 |
| Couverture ivoire | Kg | 0.080 |
| Jaunes | Kg | 0.050 |
| Sucre semoule | Kg | 0.030 |
| Gélatine | Kg | 0.005 |
| Crème fleurette | L | 0.200 |
| Meringue italienne | Kg | 2 x 0.075 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gelée cacao 3-2** | | | | | |
| Chauffer l’eau, le sucre, la crème, verser le cacao tamisé. Maintenir l’ébullition quelques minutes et incorporer la gélatine ramollie, chinoiser et réserver. Utiliser à 35 - 40°C sur un entremets **très froid.** | Eau | Kg | 0.072 |  |  |
| Sucre | Kg | 0.090 |
| Cacao poudre | Kg | 0.030 |
| Crème liquide | Kg | 0.060 |
| Gélatine | Kg | 0.004 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pâte à cigarette 3-3** | | | | | |
| Blanchir le beurre en pommade avec le sucre.  Ajouter la moitié des blancs, puis la moitié de la farine tamisée, incorporer le reste des blancs et de la farine.  Etaler sur tapis de cuisson à la taille souhaitée. Lisser et cuire à 200°C pendant 10 à 12 minutes. Former à votre convenance. | Beurre | Kg | 0.050 |  |  |
| Sucre glace | Kg | 0.050 |
| Blancs d’œufs | Kg | 0.050 |
| Farine | Kg | 0.050 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Montage et décor 3-4** | | | | | |
| Terminer avec la gelée cacao.  Fond d’assiette et décor libre. | Carton rond or 70 mm | Pièce | 6 |  |  |
| Cercle à mousse 60 mm |  | 1 |
| Chocolat noir pour décor | Kg | 0.150 |
| Rhodoïd en bande | Cm | 100 |
| Framboises | Pièce | 12 |
| Noisettes entières | Pièce | 12 |
|  | Crème anglaise pistache | L | 0.10 |
|  | Coulis de framboise | L | 0.05 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dressage au plat** | | **Total temps de réalisation:** |  |
| **Matériels de dressage** | 6 grandes assiettes |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **7/9** |

**ANNEXE F - PLANIGRAMME (à compléter et à remettre au jury)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Intitulés des plats** |  | **Légende** |
| Plat°1 : |  | Chef : |
| Plat n°2 : |  | Commis : |
| Plat n°3 : |  | Cuissons longues : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | **Page 8/9** |

**ANNEXE G**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **BAC PROFESSIONNEL**  **Spécialité cuisine** | **GRILLE D’AUTOÉVALUATION** | **N° DE POSTE**  **du candidat :** |

Ce document complété par le candidat en présence de son commis est à remettre au jury à la fin de l’épreuve (Durée conseillée : 10 minutes)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Critères d’auto-évaluation | Points forts | Points à améliorer |
| **Organisation de la production**  Planning prévisionnel et réalisé, optimisation des moyens et du temps, hygiène -sécurité |  |  |
| **Animation d’équipe**  Suivi du travail, dynamique de travail, répartition des tâches |  |  |
| **Production**  Qualité de la production et du dressage, maîtrise technique, valorisation des matières premières |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2014** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **9/9** |