**SITUATION D’EVALUATION N°2 (S2)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **logoCAcadémie de Rennes** | | | **Date :** 11 MAI 2017 |
| **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 : **2017** |
| **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 froide libre : **REALISEE A PARTIR DES PRODUITS DU PANIER**
* un plat : **FILET DE BAR, BEARNAISE AU CIDRE, GARNITURE**
* un dessert **: LA** **FRAISE ET LE CITRON VERT**

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 (La prise de contact est conseillé 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 : **2017** |
| **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** : Fiche technique n° 3  **Annexe E :** Matières premières du panier  **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  (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. | 1. **h** | Choix des assiettes au soin du candidat |
| Plat libre | **Annexe C :**  Fiche technique n° 2 | Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée  Présentation libre | **13 h 10** | Grandes assiettes |
| Dessert | **Annexe E** :  Fiche technique n° 3 | Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée  Présentation libre | **13 h 20** | Assiettes chapeaux |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | **A partir de 13h30** | |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2017** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **3/9** |

**ANNEXE B**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE - FICHE TECHNIQUE DU PLAT LIBRE** | | | | | | **1** |
|  |  |  |  |  |  |
| **Candidat N°:**  **Nom :**  **Prénom :** | **Intitulé du plat :**  **Nombre de couverts** | | | | |
|  | | |  |  |  |
| **DESCRIPTIF DU PLAT** |  | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  | | |  |  |  |
| **DENRÉES**  **(classée par préparation)** | **Unité** | **Quantité** | **N°**  **phase** | **TECHNIQUE** | **Durée** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Consignes et Matériel de dressage** | | **Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat** | | | |
|
|  | |  | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2017** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **4/9** |

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE - FICHE TECHNIQUE** | | | | | | **2** |
|  |  | | |  |  | |  |  |
| **Candidat N°:** | **Intitulé du plat : FILET DE BAR, BEARNAISE AU CIDRE, CELERI EN FINE TEXTURE, JEUNES LEGUMES DE SAISON**  **Nombre de couverts : 6** | | | | |
|  | | |  |  |  |
| **DESCRIPTIF** | Filet de bar cuit à votre convenance servi avec une béarnaise au cidre et accompagné d’une purée fine de céleri au curcuma, et de jeunes légumes printaniers. | | | | |
|  |  |  | | |  | |  |  |
|  | | |  |  |  |
| **DENRÉE** | **Unité** | **Quantité** | **N°**  **phase** | **TECHNIQUE** | **Durée** |
| **Elément de base** |  |  | **2-1** | **Préparer les éléments de base**  Habiller et lever les bars. Détailler les filets à votre convenance. Réaliser une marinade instantanée avec l’huile d’olive, le thym et le jus d’1/2 citron, assaisonner sel et poivre.  Placer le bar dans la marinade 10 minutes avant la cuisson.  Cuire le bar selon le mode de cuisson choisi juste avant l’heure d’envoi. |  |
| Bar de 400/600 g | Kg | 1.5 |
| Huile d’olive | L | 0.15 |
| Thym frais | Kg | PM |
| Citron | Pièce | 1 |
| **Béarnaise au cidre** |  |  | **2-2** | **Réaliser la Béarnaise au cidre**  **Réaliser la réduction**  Ciseler finement l’échalote et la placer dans une casserole, ajouter le vinaigre, le cidre, les grains de poivre concassé et la moitié de l’estragon, faire réduire jusqu’à complète évaporation du liquide, laisser refroidir.  **Réaliser le sabayon**  Clarifier les œufs. Ajouter 6 cl (60 g) d’eau froide avec les jaunes. Placer la sauteuse sur un feu très doux et fouetter énergiquement sans arrêter à l’aide d’un fouet à sauce très souple. Le sabayon doit augmenter de volume et prendre une consistance mousseuse et légèrement onctueuse. Retirer la sauteuse du feu dès que la température du sabayon est proche de 60 °C et que chaque coup de fouet laisse apercevoir le fond de la sauteuse (si la consistance est un peu trop crémeuse et que l’on voit nettement le fond de la sauteuse, il est prudent de rajouter un peu d’eau froide).  **Monter la sauce au beurre**  Hors du feu, incorporer progressivement le beurre clarifié en tournant à l’aide d’un petit fouet en évitant d’incorporer le petit lait à la sauce. **Ne pas passer au chinois**. Conserver la béarnaise au cidre au bain-marie à 65°c jusqu’à utilisation. Ajouter de l’estragon fraichement haché à l’envoi. |  |
| Beurre | Kg | 0.200 |
| Jaunes d’œuf | Pièce | 4 |
| Cidre brut | L | 0.080 |
| Vinaigre de cidre | L | 0.050 |
| Estragon | Botte | ½ |
| Pomme Granny Smith | Pièce | ½ |
| Echalote | Kg | 0.080 |
| Poivre en grain | Kg | PM |
| **Garniture** | | |
| **2-3**      **2-4**      **2-5** | **Réaliser la purée de céleri rave**  Eplucher, laver et tailler le céleri en cube.  Placer le céleri dans une russe et recouvrir de lait et de crème, saler. Cuire 20 mn à petit frémissement. Egoutter en conservant le liquide de cuisson. Mixer finement au cutter ou au mixer plongeant ou passer au moulin à légumes, tamiser si nécessaire. Amener à la texture souhaitée avec le liquide de cuisson. Ajouter le beurre fondu, colorer avec le curcuma, assaisonner, réserver au bain-marie.  **Glacer les carottes**  Gratter et tailler les carottes en conservant un quart des fanes. Glacer les carottes à l’huile d’olive et à la sauce de soja. Assaisonner sel et râpures de gingembre.  **Pak choï**  Blanchir 6 feuilles de pak choï pendant 2 mn à l’eau bouillante salée, rafraichir et égoutter sur du papier.  Rouler les carottes dans les feuilles de pak choï.  Cuire le pak choï restant à votre convenance. |  |
| Céleri rave | Kg | 0.400 |
| Lait | L | 0..30 |
| Crème liquide | L | 0.10 |
| Beurre | Kg | 0.050 |
| curcuma | Kg | PM |
| Jeunes carottes | Pièce | 6 |
| Pak Choï | Pièce | 3 |
| Gingembre | Râpures | PM |
| Sauce de soja | L | PM |
| **Assaisonnement :** sel, poivre, sucre | Kg | PM | **2-6** | **Dressage :** libre |  |
| **Consignes et Matériel de dressage** | | **Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat** | | | |
|
| **Dressage libre**  **Sauce restante en saucière** | |  | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2017** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **5/9** |

**ANNEXE D**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | | **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE - FICHE TECHNIQUE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **3** |
|  |  |  | | |  | |  | | | | | |  | | |
| **Candidat N°:** | **Intitulé du plat :** **LA FRAISE ET LE CITRON VERT**  **Nombre de couverts : 6** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | |  | | | | | |  | | |
| **DESCRIPTIF** | Sur une crème semi-prise au lait de coco, des fraises légèrement pochées dans un sirop aromatisé à la citronnelle et à la cardamome, accompagné d’une crème au citron vert. d’un sorbet fraise et d’une tuile dentelle au sésame et au pavot | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  | | | | | |  | | |
|  | | | | | |  | | |  |  |
| **DENRÉE** | **Unité** | | **Quantité** | | | **N°**  **phase** | | | **TECHNIQUE** | | | | | | | | | **Durée** |
| **Crème au lait de coco** |  | |  | | | **3-1** | | | **Réaliser la crème coco cardamome**  Porter le lait de coco, la crème liquide, le sucre, les râpures de citron vert et les graines de cardamome écrasée à ébullition. Passer au chinois.  Ajouter à chaud la gélatine réhydratée à l’eau froide.  Garnir six assiettes ‘’chapeau’’ avec cet appareil. (la quantité de crème par assiette est laissée à votre appréciation)  Parsemer de coco râpée et faire prendre au froid **pendant 3 heures.** | | | | | | | | |  |
| Lait de coco | L | | 0.35 | | |
| Crème liquide | L | | 0.25 | | |
| Zestes de citron vert | Râpures | | PM | | |
| Sucre | Kg | | 0.090 | | |
| Noix de coco râpée | Kg | | 0.025 | | |
| Cardamome | Capsule | | 3 | | |
| Gélatine | Kg | | 0.005 | | |
| **Fraises pochées** |  | |  | | | **3-2** | | | **Pocher les fraises**  Réaliser un sirop avec l’eau, le sucre, la citronnelle émincée, les zestes de citron vert et les râpures de gingembre.  Pocher les fraises pendant quelques minutes (selon la maturité des fruits) dans ce sirop. Laisser refroidir puis ajouter les feuilles de menthes émincées.  Réduire une partie du sirop pour le décor d’assiette  Egoutter les fraises au moment de l’utilisation | | | | | | | | |  |
| Fraises | Pièces | | 30 | | |
| Eau | L | | 0..5 | | |
| Sucre | Kg | | 0.150 | | |
| Citronnelle | Bâton | | 1 | | |
| Zestes de citron vert | Râpures | | 4/5 | | |
| Gingembre | Râpures | | 2/3 | | |
| Menthe | Feuilles | | 4 | | |
| **Crème au citron vert** |  | |  | | |  | | | **Réaliser la crème au citron vert**  Mélanger les œufs entiers, le sucre, le jus des citrons. Cuire l’ensemble comme une crème anglaise. Ajouter à chaud la gélatine réhydratée à l’eau froide. Ajouter le beurre à chaud. Mélanger.  Garnir immédiatement une poche à douille et refroidir la crème en cellule de refroidissement. | | | | | | | | |  |
| Jus de citron vert et jaune | L | | 0.08 | | |  | | |
| sucre | Kg | | 0.120 | | |  | | |
| Œuf entier | Pièces | | 2 | | |  | | |
| Beurre | Kg | | 0.090 | | |  | | |
| Gélatine | Kg | | 0.003 | | |  | | |
| **Croustillant sésame pavot** |  | |  | | | **3-4** | | | **Réaliser le croustillant**  Mélanger le sucre et la farine, ajouter le jus d’orange et le beurre fondu froid. Laisser reposer 1 h au frais. Etaler l’appareil à la forme voulue sur une plaque munie d’un tapis de cuisson. Parsemer de sésame et de pavot. Cuire à 160°c. Former à chaud. | | | | | | | | |  |
| Beurre | Kg | | 0.050 | | |
| Sucre glace | Kg | | 0.125 | | |
| Farine | Kg | | 0.030 | | |
| Jus d’orange | L | | 0.05 | | |
| sésame | Kg | | PM | | |
| Pavot | Kg | | PM | | |
| **Garniture** |  | |  | | | **3-5** | | | **Sorbet**   Façonner le sorbet à la forme souhaitée | | | | | | | | |  |
| Sorbet fraise | L | | 0.15 | | |
| **Montage et décor** |  | |  | | | **3-6** | | | **Dressage**  Montage et décor libre | | | | | | | | |  |
| Menthe fraiche | Feuilles | | 6 | | |
| Fraises | Pièces | | 6 | | |
| Fleurs comestibles | Pièces | | 6 | | |  | | |
| **Consignes et Matériel de dressage** | | | **Matériel de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat** | | | | | | | | | | | | | | | |
|
| six assiettes ‘’chapeau’’ | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2017** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **6/9** |

**ANNEXE E**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrées du panier** | **Unité** | **Quantité** |
| **Economat** |  |  |
| Câpres | Kg | 0.030 |
| Chapelure | KG | 0.150 |
| Cornichon | Kg | 0.030 |
| Epices à disposition en cuisine | PM | PM |
| Vinaigre à disposition en cuisine | L | PM |
| Huile d’arachide | L | 0.2 |
| Huile d’olive | L | 0.3 |
| Miel | Kg | 0.030 |
| Moutarde | Kg | 0.030 |
| Pignon de pin | Kg | 0.020 |
| Poivre du moulin | PM | PM |
| Thym | PM | PM |
| Sel fin | PM | PM |
| **Crèmerie** |  |  |
| Beurre | kg | 0.100 |
| Œuf frais | Pièce | 8 |
| Crème liquide | L | 0.10 |
| Fromage de chèvre frais | Pièce | 2 |
| parmesan | kg | 0.100 |
| **Fruits et légumes** |  |  |
| Ail | Kg | 0.025 |
| Asperges vertes | Pièce | 6 |
| Avocat | Pièce | 3 |
| Basilic | Botte | 1/4 |
| Céleri rave | Pièce | ¼ |
| Ciboulette | Botte | 1/4 |
| Echalote | Kg | 0.050 |
| Endives rouges | Kg | 0.100 |
| Courgette | Kg | 0.200 |
| Persil | Kg | 0.025 |
| Pommes Granny Smith | Kg | 0.100 |
| Tomate cerise | Kg | 0.100 |
| Orange | Pièce | 1 |
| Germes de betterave | Kg | 0.010 |
| **Charcuterie** |  |  |
| Jambon serrano en tranches | Pièce | 6 |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2017** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **7/9** |

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



|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2017** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | **Page 8/9** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fiche de synthèse et d'évaluation  de la prestation** | | | | | | **Date :** | **N° Candidat** |
|  |  |
|  | | | | | | | |
| **→J’évalue le travail réalisé.** *(mettre une croix dans le critère correspondant)* | | Non satisfaisant | Convenable | Satisfaisant | **→ Je propose des commentaires et des axes d’amélioration de mon travail et de celui de mon commis.** | | |
| **Organiser le travail** | **ma prestation** |  |  |  | **mon travail** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **la prestation de mon commis** |  |  |  | **le travail de mon commis** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Réaliser les techniques de base** | **ma prestation** |  |  |  | **mon travail** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **la prestation de mon commis** |  |  |  | **le travail de mon commis** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Mettre en œuvre les cuissons** | **ma prestation** |  |  |  | **mon travail** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **la prestation de mon commis** |  |  |  | **le travail de mon commis** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Dresser les préparations** | **ma prestation** |  |  |  | **mon travail** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **la prestation de mon commis** |  |  |  | **le travail de mon commis** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **la prestation de mon commis** |  |  |  | **le travail de mon commis** | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Observation générale sur la prestation** | | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | |

**Page 9/9**