**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 : **RISOTTO A L’ANETH, MOULES GRATINEES**
* un plat libre : **ROUGET ET MAQUEREAU**
* un dessert **: SAINT HONORE AU CITRON**

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 : **RISOTTO A L’ANETH, MOULES GRATINEES** | NOMBREPERSONNES |  X  | ENTREE |
| 6  |   | PLAT |
|  | DESSERT |
| **Descriptif:** Risotto crémeux aromatisé à l’aneth garni de pointes d’asperges accompagné de moules gratinées au beurre d’escargot. |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | **N° phase** | **Temps de réalisation** |

|  |
| --- |
| **RISOTTO**  |
| **Marquer un risotto en cuisson 20 minutes avant l’envoi**Suer l’oignon ciselé au beurre, nacrer le riz, ajouter le vin blanc, puis le fond blanc de volaille. Cuire 15 à 18 mn. Crémer, lier au parmesan.Adjoindre au risotto l'aneth haché et quelques germes de betterave. Saler sans excès.Détendre le risotto avec du fond de volaille si nécessaire avant l’envoi. | Riz rond à risotto | Kg  | 0.300 |  |  |
| Beurre  | Kg  | 0.050 |  |  |
| Vin blanc | L | 0.08 |  |  |
| Parmesan râpé | L | 0.050 |  |  |
| Fond blanc de volaille reconstitué | L | 0.600 |  |  |
| Aneth | Botte  | 1 |  |  |
| oignon | Kg  | 0.080 |  |  |
| Crème liquide | L | 0.10 |  |  |

|  |
| --- |
| **GARNITURE** |
| **Nettoyer les moules** Retirer les byssus. Gratter les coquilles avec un couteau d'office pour supprimer les éventuels coquillages. Brasser les moules à l'eau claire sans les laisser tremper. Éliminer celles qui sont vides, brisées, qui remontent à la surface et qui ne restent pas fermées.**Cuire les moules à la marinière** Placer les moules, les échalotes ciselées, le vin blanc et le persil haché dans une grande russe ou un grand rondeau pour que les coquillages puissent s'ouvrir. Poivrer, couvrir et cuire à feu vif 5 à 6 minutes en remuant une ou deux fois le récipient pendant la cuisson. Retirer les moules du feu aussitôt ouvertes. Passer au chinois étamine et réserver le jus de cuisson des moules. **Asperges** Eplucher, tailler et cuire les asperges à votre convenance. Réserver les pointes comme éléments de décor.**Réaliser un beurre d'escargot**Ciseler les échalotes, mettre le beurre en pommade, hacher le persil et l'ail. ajouter la chapelure. **Farcir les moules**Farcir les moules avec le beurre d'escargot. Saupoudrer les moules de chapelure.Gratiner les moules au four ou sous la salamandre au moment de l’envoi. | Asperges  | Pièce  | 12 |  |  |
| moules de bouchot | kg | 1 |  |  |
| Echalote  | Kg | 0.040 |  |  |
| Vin blanc | L | 0.05 |  |  |
| Persil  | Botte | 1/8 |  |  |
| **Beurre d’escargot** |
| Beurre  | Kg | 0.125 |  |  |
| Persil  | Botte | 1/8 |  |  |
| Ail  | Kg | 0.020 |  |  |
| Chapelure  | Kg  | 0.030 |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| **FINITION** |
| Trierles fines herbes. Préparer les endives rouges. | Endives rouges | Kg  | 0.060 |  |  |
| Ciboulette  | Botte  | ½ |  |  |
| Cerfeuil  | 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 | NOMBREPERSONNES |    | 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**  |
| **Poissonnerie** |  |  |
| Rouget barbet entier | Pièce  | 6  |
| Maquereaux portions | Pièce | 6  |
| Arêtes de poisson  | Kg | 0.300 |
| **Economat** |  |  |
| Moutarde  | Kg | 0.080 |
| Citron confit  | Kg | 0.100 |
| Epices à disposition en cuisine | PM | PM |
| Fond blanc de volaille en pâte | Kg | 0.025 |
| Huile d’arachide | L | 0.2  |
| Huile d’olive | L | 0.3 |
| Olives noires dénoyautées  | Kg  | 0.030  |
| Olives vertes dénoyautées | Kg | 0.030 |
| Poivre du moulin | PM | PM |
| Thym | PM | PM  |
| Vin blanc | L | 0.2 |
| Polenta  | Kg  | 0.300 |
| Vinaigre à disposition en cuisine | L  | 0.1 |
| Alcool à disposition en cuisine |  |  |
| Sel fin | PM | PM |
| **Crèmerie** |  |  |
| Beurre  | kg | 0.250 |
| 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 |
| Tomate cerise | Kg  | 0.125 |
| Poivron rouge | Kg | 0.200 |
| Courgette | Kg | 0.400 |
| Carotte  | Kg  | 0.080 |
| Oignon  | Kg | 0.300 |
| Fenouil  | Kg | 0.300 |
| Pommes de terre  | Kg  | 1.5  |
| Thym  | Botte | ¼ |
| Estragon  | Botte  | ¼ |
| **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 **SAINT HONORE AU CITRON** | NOMBREPERSONNES |   | ENTREE |
| 6 |   | PLAT |
| x | DESSERT |
| Descriptif: petits choux au craquelin garnis de crème citron sur un rectangle de pâte feuilletée cuite à blanc, décoré avec de la meringue italienne et de la chantilly mascarpone, accompagné d’une sauce groseille /cassis  |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | **N° phase** | **Temps de réalisation** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **ELEMENT DE BASE : PÂTE A CHOUX PÂTE FEUILLETEE** |  |  |  |
| **Pâte feuilletée fournie par le centre d’examen** Détailler des rectangles de 10 cm de long par 4.5 cm de large dans la pâte feuilletée, piquer fortement. Placer sur une plaque à pâtisserie munie d’un tapis de cuisson, recouvrir d’un second tapis puis d’une nouvelle plaque. Cuire pendant 20 mn à 200°c puis retirer la plaque du dessus et continuer la cuisson jusqu’à coloration. Parer les bords au couteau après cuisson.**Pâte à 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. Placer les disques de craquelin sur le dessus des choux. Cuire à 200°c pendant 25/30 mn puis à 160°c pendant 10 mn supplémentaires | Eau  | Kg | 0.250 |  |   |   |  | 0 |
| Beurre  | Kg | 0.100 |
| Farine  | Kg | 0.200 |
| Œufs entiers  | Kg | 0.175 |
| Sel  | Kg  | Pm  |
| Pâte feuilletée | Plaque  | ¼ |  |  |

|  |
| --- |
|  **APPAREIL : CREME CITRON /CHANTILLY MASCARPONE 3-1** |
| **Crème citron**Presser les citrons pour obtenir le jus. Battre les œufs et le sucre, ajouter le jus de citron, porter l’ensemble à 85°c sur le feu en remuant constamment, ajouter la gélatine réhydratée et essorée, ajouter le beurre en parcelles, bien lisser.**Chantilly mascarpone** Réunir la crème liquide, le mascarpone, le sucre glace les grains de vanille dans le bol du batteur et monter en chantilly.Remplir une poche et réserver au frais.**Meringue italienne fournie par le centre d’examen** | **CREME CITRON** |
| Jus de citron | Kg | 0.120 |  |  |
| Sucre | Kg  | 0.180 |  |  |
| Œufs entiers | Pièce  | 3 |  |  |
| Beurre  | Kg | 0.150 |  |  |
| Sucre semoule | Kg | 0.040  |  |  |
| Gélatine | P | 1 ½  |  |  |
| **CHANTILLY MASCARPONE**  |
| Crème fleurette | L | 0.200  |  |  |
| Mascarpone  | Kg  | 0.100 |  |  |
| Sucre glace  | Kg | 0.030 |  |  |
| Vanille | Gousse | 1 |  |  |
|  | **MERINGUE ITALIENNE** | Kg | 0.150 |  |  |

|  |
| --- |
|  **SAUCE D’ACCOMPAGNEMENT 3-2** |
| Mélanger la gelée de groseilles et la crème de cassis.Détendre à l’eau si nécessaire. | Gelée de groseille | Kg | 0.160 |  |  |
| Crème de cassis | L | 0.10 |  |  |

|  |
| --- |
|  **CRAQUELIN 3-3** |
| Blanchir le beurre en pommade avec le sucre.Ajouter la farine tamiséeEtaler sur feuille de cuisson à la taille souhaitée. Abaisser au rouleau sur une épaisseur de 1 à 2 mm, bloquer au froid.Détailler des disques de la taille des choux et les déposer sur les choux avant cuisson | Beurre | Kg | 0.050 |  |  |
| Sucre  | Kg | 0.060 |  |  |
| Farine  | Kg | 0.060 |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
|  **MONTAGE ET DECOR 3-4** |
| Ouvrir les choux. Garnir les choux avec la crème citron. Réaliser un caramel à sec. Coller 3 choux sur le rectangle de feuilletage en les trempant dans le caramel. Réaliser une vague avec la meringue italienne, colorer sous la salamandre ou au chalumeau. Décor libre avec la chantilly mascarpone et les éléments à votre disposition. | Chocolat noir pour décor | Kg | 0.150 |  |  |
| Framboises  | Pièce | 12 |  |  |
| Menthe fraiche | Botte  | ½ |  |  |
| Crème anglaise pistache | L | 0.10 |  |  |
| Citron vert  | Pièce | 1 |  |  |
| Noisettes entières | Pièce | 12 |  |  |
|  | Sucre pour caramel | Kg | 0.200 |  |  |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 : **RISOTTO A L’ANETH, MOULES GRATINEES** |  | Chef :  |
| Plat n°2 :  |  | Commis :  |
| Plat n°3 : **SAINT HONORE AU CITRON** |  | Cuissons longues : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TECHNIQUE | \_\_ H00 | 15 | 30 | 45 | \_\_ H00 | 15 | 30 | 45 | \_\_ H00 | 15 | 30 | 45 | H00 | 15 | 30 | 45 | H00 |

**PLAT N°1**

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

**PLAT N°2**

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

**PLAT N°3**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 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** |