**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 : **2018** |
|  **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 : **SCAMPI FRITTI SAUCE VERTE GNOCCHI AU GORGONZOLA**
* un plat libre : **ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA PENNE ARRABIATA**
* un dessert **: PLAT LIBRE à partir des produits du panier**

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 : **2018** |
| **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 **Annexe D :** Fiche technique n° 3(A rendre avec la copie d’examen)**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 | * 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) | * Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée
* Présentation libre
 | 13 h 10 | * 1 grande assiette
* 1 plat long et saucière
 |
| Dessert | **Annexe E** : Fiche technique n° 3  | Créer à partir du panier (Annexe E), 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 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 : **2018** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **3/9** |

**ANNEXE B**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat imposé n°1** | **Nom :** |
| INTITULE : **SCAMPI FRITTI SAUCE VERTE****GNOCCHI DE POMMES DE TERRE AU GORGONZOLA** | NOMBREPERSONNES |  X  | ENTREE |
| 6  |   | PLAT |
|  | DESSERT |
| **Descriptif:** Beignet de grosses crevettes enrobés de pâte et cuites en friture. Accompagné d’une sauce verte : mayonnaise agrémentée d’herbes fraiches.Gnocchi : farinage à base de pulpe de pomme de terre servi avec une sauce au fromage à pâte persillée italien (gorgonzola) |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | **N° phase** | **Temps de réalisation** |

|  |
| --- |
| **SAUCE VERTE** |
| Mélanger le jaune œuf avec la moutarde, un trait de vinaigre, le sel et le poivre. Monter à l’huile régulièrement comme une mayonnaise avec 20 cl d’huile d’arachide ou de tournesol. Ajouter les herbes finement hachées (basilic, ciboulette, persil).Rectifier l’assaisonnement | Huile | L | 0.20 |  |  |
| Moutarde | Kg  | 0.025 |  |  |
| Jaune d’œuf | Pièce | 1 |  |  |
| Vinaigre  | L | 0.03 |
| Herbes fraiches (basilic, ciboulette, persil) | Botte  | 1/4 |
| Sel  | Kg  | PM |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **SCAMPI FRITTI** |
| **Pâte à frire** : Mélanger 75 gr de farine, la levure et 125 gr d’eau, ajouter 1 blanc d’œuf monté en neige, saler, poivrer.**Crevette** : Retirer la tête et les anneaux des crevettes sauf le dernier, retirer le boyau noir en incisant le dos des crevettes, les laver et les essuyer, les passer légèrement dans de la maïzena, puis dans la pâte à frire, cuire jusqu’à coloration dorée en friteuse à 180°c. | Grosses crevettes | Pièce  | 12 |  |  |
| Farine | kg | 0.075 |  |  |
| Œufs (blanc) | Pièce | 1 |  |  |
| Levure chimique | Kg | 0.005 |  |  |
| Maïzena  | Kg | 0.030 |  |  |
| Eau  | L | 0.125 |  |  |
| Sel | Kg | PM |  |  |
|  |

|  |
| --- |
| **GNOCCHI AU GORGONZOLA** |
| **Gnocchi**: Cuire les pommes de terre à l’eau salée. Laisser refroidir. Les écraser à la fourchette. Peser 300 gr de pulpe de pommes de terre. Ajouter un demi-œuf entier battu. Mélanger. Ajouter progressivement 30 g de maïzena en travaillant fortement la pâte (la pâte ne doit presque plus coller au récipient). Assaisonner sel et poivre. Ajouter les herbes hachées (persil, cerfeuil, coriandre, aneth, ciboulette) selon la teneur en amidon des pommes de terre, il est parfois nécessaire d’ajouter davantage de maïzena. Fariner un plan de travail et déposer une cuillère d’appareil. Façonner à l’aide du dos d’une fourchette un rouleau d’un centimètre de diamètre et le découper tous les centimètres. Redonner la forme au gnocchi à l’aide des dents d’une fourchette. Faire bouillir de l’eau salée, ajouter les gnocchis, ils sont cuits quand ils remontent à la surface (1 minute environ). Saler légèrement après cuisson.**Crème gorgonzola** : faire chauffer 20 cl de crème, ajouter 50 g de gorgonzola, réduire jusqu’à consistance nappante, assaisonner. | Pommes de terre | Kg  | 0.400 |  |  |
| Œufs | Pièce | 1 |  |  |
| Fines herbes | Botte  | 1/8 |
| Huile d’olive  | L | 0.05 |
| Sel fin  | Kg  | PM |
| Maïzena | Kg | 0.030 |
| Gorgonzola  | Kg | 0.050 |
| Crème liquide | L | 0.2 |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **FINITION /DRESSAGE** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2018** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **4/9** |

**ANNEXE C**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat imposé n°2** | **Nom :** |
| INTITULE **ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA, PENNE ARRABIATA** | NOMBREPERSONNES |   | ENTREE |
| 6 |  X | PLAT |
|  | DESSERT |
| Descriptif: fine escalope taillée dans la noix de veau garnie d’une tranche de jambon sec, d’une tranche de mozzarella et d’une feuille de basilic. L’ensemble est roulé sur lui-même et maintenu par un pic en bois. La sauce est réalisée par déglaçage au vin blanc additionnée de fond brun et de sauge finement hachée.La sauce arrabiatta est une sauce tomate relevée avec du piment. |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | **N° phase** | **Temps de réalisation** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **Eléments de base**  |  |  |  |
| Pare et dégraisser la noix de veau. Détailler six escalopes très fines, les aplatir à la feuille entre deux épaisseurs de papier film.Placer une tranche de jambon cru sur l’escalope, ajouter une tranche de mozzarella et une feuille de basilic. Rouler et maintenir par un pic. Sauter l’escalope roulée au beurre et à l’huile. Assaisonner. Terminer la cuisson au four pendant 10 mn à 160°c. | Noix de veau | kg | 0.500 |  |   |   |  | 0 |
| Jambon sec italien | tranche | 6 |
| mozzarella | Kg  | 0.080 |
| Basilic  | Botte  | 1/8  |
| Beurre  | Kg  | 0.050 |
| Huile  | L | 0.10 |

|  |
| --- |
|  **Sauce**  |
|  Réserver la viande. Pincer les sucs puis déglacer au vin blanc, réduire, ajouter le fond brun de veau et la sauge hachée. Réduire jusqu’à consistance nappante, assaisonner, replacer les escalopes saltimbocca dans la sauce. | Vin blanc | L | 0.10 |  |  |
| Sauge  | Botte  | ¼  |
| Fond brun de veau lié | L | 0.20 |
| sel | Kg  | pm |
| Poivre  | Kg  | pm |

|  |
| --- |
|  **Garniture**  |
| Cuire les pâtes à l’eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l’emballage, rafraichir et huiler légèrement à l’huile d’olive.Ciseler et suer l’oignon à l’huile d’olive, ajouter le coulis de tomate, cuire quelques minutes, rectifier l’assaisonnement avec le piment de Cayenne, une pincée de sucre et du sel.Au moment du service, réchauffer la sauce arrabiatta, ajouter les penne rigate, mélanger, servir saupoudrer de parmesan gratté. | Penne rigate | Kg | 0.300 |  |  |
| Coulis de tomate | kg | 0.175 |
| Oignons  | kg | 0.080 |
| Huile d’olive | L | 0.10 |
| Piment de Cayenne | kg | pm |

|  |
| --- |
|  **Dressage**  |
| Dressage libre |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dressage à l’assiette** | **Total temps de réalisation:** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2018** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **4/9** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de poste:** | **Fiche technique du plat libre n°3** | **Nom :** |
| INTITULE :  | NOMBREPERSONNES |    | ENTREE |
| 6  |   | PLAT |
| x | DESSERT |
| **Descriptif:**  |
| **TECHNIQUE** | **N° phase** | **Temps de réalisation** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** |

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

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2018** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **5/9** |

**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** |  |  |
| Farine | Kg | 0.080 |
| Sucre | Kg | 0.030 |
| Gélatine | Kg  | 0.010 |
| Produits pâtissiers 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 | 0.50 |
| Mascarpone | Kg | 0.100 |
| **Fruits et légumes** |  |  |
| Ananas | Pièce | ½  |
| Fraise | Kg  | 0.100  |
| Framboise | Kg | 0.100 |
| Kiwi | Botte  | ½  |
| Groseille | Kg  | 0.050 |
| Mangue | Pièce | ½ |
| Mure | Kg | 0.025 |
| Orange | Kg | 0.100 |
| Citron vert  | Pièce  | ½  |

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2018** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **6/9** |

**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 : |

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| SUJET CCF-S2 - **BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL CUISINE** | Session : **2018** |
| **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 : **2018** |
| **E31 SOUS ÉPREUVE : PRATIQUE PROFESSIONNELLE Coefficient 4** | Page **9/9** |