**SITUATION D’EVALUATION N°2 (S2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Académie d’AIX MARSEILLE** | **Date :**  |
| Sujet académique (**Épreuve en CCF)**  | **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 :**  | **Lycée ……………………..** | **Session 2014** |

 **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

**Concept de restauration : cuisine traditionnelle savoureuse, actuelle, aux accents Méditerranéens ... qui évolue au grès des saisons et des produits.**

**Saison : le printemps**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 : **GRANDE SALADE RIVIERA**
* un plat libre autour de **L’AGNEAU**
* un dessert **: DUO 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.

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 (durée maximale : 1h30) |
| Commande | Documents à disposition | Consignes au candidat  | Horaires |
| **Une entrée :**Grande salade Riviera**Un plat libre autour de l’agneau****Un dessert :**Duo au chocolat | **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(ou 14 h 00) |
| Heure limite : 9 h 30(ou 15h30) |

|  |
| --- |
| **PARTIE PRATIQUE** |
| Commande | Documents à disposition | Consignes au candidat | Envoi  | Matériel de dressage |
| Entrée | **Annexe B** : Fiche technique n° 1**GRANDE SALADE RIVIERA** | * Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée
* Présentation libre
 | À préciser par le jury | * 6 grandes assiettes
 |
| Plat libre | **Annexe C :** Fiche technique n° 2**PLAT LIBRE DE CONCEPTION**(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.
 | À préciser par le jury | * 1 grande assiette
* 1 plat long et saucière
 |
| Dessert | **Annexe E** : Fiche technique n° 3 **DUO AU CHOCOLAT** | * Réaliser la préparation à partir de la fiche technique imposée
* Présentation libre
 | À préciser par le jury | * 1 plat rond et dentelle
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** |  |
| INTITULEGrande salade Riviera  | NOMBREPERSONNES |  X  | ENTREE |
| 6  |   | PLAT |
|  | DESSERT |
| **Descriptif:** Grande salade de Printemps composée de légumes de saison au basilic accompagnés de gambas sautées et parfumées au sésame.  | **PHOTOGRAPHIE OU DESSIN** |
| Points critiques CCP1. **Respect de la chaîne du froid** lors de la préparation des gambas.
 |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | **PUHT** | **PTHT** |

|  |
| --- |
| **BASE**  |
| **C:\Users\Bruno\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\2U95H76O\MC900346317[1].wmfDécortiquer et préparer** les gambas. Réserver au frais. **Assaisonner.** **Sauter vivement** dans l’huile d’olive au dernier moment. **Parsemer** de sésame grillé. Servir les gambas tièdes.  | Gambas calibre 60  | Kg  | 1 | 9.90 | 9.90 |
| Sésame  | Kg  | 0.030  | 3.71 | 0.11 |
| Huile d’olive  | L | 0.05  | 3.90 | 0.19 |
| Sel fin  | PM | PM | /////////// | ///////////// |
| Poivre du moulin  | PM | PM | /////////// | //////////// |
| *Nombre de pièces / personne* | *3*  |  |  |

|  |
| --- |
| **GARNITURE** |
| **Tourner en gardant la moitié du pied,** retirer le foin et **cuire** les artichauts **dans un blanc.** Arrêter la cuisson. **Monder, épépiner et couper** les tomates en pétales. **Griller, monder, épépiner, émincer** en lanières la poivrons. **Eplucher, botteler** par grosseur les asperges. **Les cuire** à l’anglaise et rafraîchir rapidement **Mariner** tous les légumes séparément (marinade instantanée)  | Artichauts violets  | Pièce  | 6 | 0.37 | 2.25 |
| Asperges  | Kg | 0.500 | 5.96 | 2.98 |
| Tomates rondes | Kg | 0.400 | 1.70 | 0.68 |
| Farine | Kg | 0.010 | 0.72 | 0.001 |
| Jus de citron | L | 0.050 | 3.60 | 0.18 |
| Poivrons jaunes  | Kg | 0.250 | 2.85 | 0.71 |
| Poivrons verts | Kg | 0.250 | 2.67 | 0.66 |
| Poivrons rouges  | Kg | 0.250 | 2.75 | 0.98 |
| Ail  | Kg  | 0.015 | 2.34 | 0.03 |
| Huile d’olive  | L | 0.075 | 3.90 | 0.29 |
| Sel fin  | PM | PM | ///////////// | ///////// |
| Poivre du moulin  | PM | PM | ///////////// | ///////// |
|  | *Poids total de la garniture* | *Kg*  | *///////////* |  |  |

|  |
| --- |
| **VINAIGRETTE** |
| Réaliser une vinaigrette, y ajouter échalotes ciselée et basilic haché.  | Echalotes  | Kg  | 0.030 | 1.42 | 0.04 |
| Basilic  | Botte  | 1/8 | 0.74 | 0.09 |
| Huile d’olive  | L | 0.15 | 3.90 | 0.58 |
| Sel fin  | PM | PM | //////////// | ////// |
| Vinaigre balsamique | L  | 0.05 | 3.03 | 0.15 |
| *Poids total* | *Kg*  | *0.230* |  |  |

|  |
| --- |
| **FINITION** |
| **Trier** le mesclun, les fines herbes et les radis.**Préparation libre**  | Mesclun  | Kg  | 0.120 | 7.64 | 0.91 |
| Ciboulette  | Botte  | ½ | 1.10 | 0.55 |
| Cerfeuil  | Botte  | ½ | 1.10 | 0.55 |
| Radis  | Botte  | ½  | 0.92 | 0.46 |
| *Poids total* | *Kg*  | ///////////////// |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Déglacer** le sautoir (pas trop chaud) avec la vinaigrette. Dressage et montage de la salade entièrement libre sur grande assiette.  | **Total denrées:** | **22.29** |
| **Assaisonnement 2%:** | **0.44** |
| **Total denrées:** | **22.73** |
| **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** |  |
| INTITULE | NOMBREPERSONNES |    | ENTREE |
| 6  |  X | PLAT |
|  | DESSERT |
| **Descriptif:**  | **PHOTOGRAPHIE OU DESSIN** |
| Points critiques CCP |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** |

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

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

**ANNEXE D**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrées du panier** | **Unité**  | **Quantité**  |
| **Boucherie** |  |  |
| Selle d’agneau de la Crau (produit local) | Kg  | 1.5  |
| Epaule d’agneau hachée  | Kg  | 0.200  |
| **Economat** |  |  |
| Abricot sec | Kg | 0.040 |
| Chapelure  | Kg | 0.030 |
| Cumin | PM | PM |
| Epices | PM | PM |
| Fonds brun lié déshydraté  | 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 |
| Vinaigre de vin | L  | 0.1 |
| Sel fin | PM | PM |
| **Crèmerie** |  |  |
| Beurre  | kg | 0.050 |
| Œuf frais | Pièce | 4 |
| **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 | 0.200 |
| Poivron rouge | Kg | 0.100 |
| Pommes de terre  | Kg  | 1.5  |
| Sarriette | Botte | ¼ |
| Tomate Roma | Kg | 0.400 |
|  |  |  |
| **Divers** |  |  |
| Poche rétractable | 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°2**  |  |
| INTITULE**DUO AU CHOCOLAT** | NOMBREPERSONNES |   | ENTREE |
| 6 |   | PLAT |
| x | DESSERT |
| Descriptif:Entremets monté en cercle sur un biscuit chocolat, garni d’une mousse chocolat blanc et chocolat noir. Glacé d’une gelée cacao. Décoré d’une plaquette en pâte à cigarette.  | **PHOTOGRAPHIE OU DESSIN** |
| Points critiques CCP1. Appareil à bavarois (pasteurisation de la crème anglaise)
2. Conservation de l’entremets
 |
| **TECHNIQUE** | **DENREES** | **Unité** | **Quantité** | **PUHT** | **PTHT** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Biscuit chocolat** |  |  |  |
| Serrer les blancs avec le sucre, ajouter les jaunes dans les blancs et incorporer la farine tamisée avec le cacao Plaquer sur papier sulfurisé.  | Blanc d’œufs  | Kg | 0.090 | 2.46 |  0.54 |   |  | 0 |
| Jaune d’œuf  | Kg | 0.090 | 4.73 | 0.42 |
| Farine  | Kg | 0.065 | 0.72 | 0.78 |
| Sucre semoule  | Kg | 0.075 | 2.16 | 0.16 |
| Cacao  | Kg  | 0.010  | 6.31 | 0.06 |
| *Poids total* | *Kg*  | *0.330*  |  |  |

|  |
| --- |
| **Appareil à bavarois** |
| **C:\Users\Bruno\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\2U95H76O\MC900346317[1].wmf**Tremper la gélatine à l’eau froide, cuire une crème anglaise à 85°C, parfumer au chocolat, coller à la gélatine et refroidir Monter la crème fouettée, réserver. Monter une meringue italienne (sucre cuit à 121 °C). Mélanger les trois éléments froids, bien homogène. | Lait | L | 0.200 | 0.53 | 0.10 |
| Vanille | Gousse  | ½  | 0.43 | 0.21 |
| Couverture noire | Kg | 0.080 | 7.35 | 0.58 |
| Couverture ivoire  | Kg | 0.080 | 9.18 | 0.73 |
| Jaunes | Kg  | 0.050 | 4.73 | 0.23 |
| Sucre semoule | Kg | 0.040  | 2.16 | 0.08 |
| Gélatine | P | 2 ½  | 22.93 | 0.11 |
| Crème fleurette | L | 0.200  | 3.38 | 0.67 |
| *Poids total* | *Kg*  | *0.655*  |  |  |

|  |
| --- |
| **Gelée cacao** |
| 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 | /////////// |  |
| Saccharose | Kg | 0.090 | 2.16 | 0.19 |
| Cacao poudre | Kg | 0.030 | 6.31 | 0.18 |
| Crème liquide | Kg | 0.060 | 3.38 | 0.20 |
| Gélatine | Feuilles  | 1 ½  | 22.93 | 0.06 |
| *Poids total* | *Kg*  | *0.255* |  |  |

|  |
| --- |
| **Pâte à cigarette** |
| 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 gabarit. Lisser et cuire à 200°C pendant 10 à 12 minutes. Filmer avant que le biscuit soit complètement froid.  | Beurre | Kg | 0.050 | 2.56 | 0.12 |
| Sucre glace | Kg | 0.050 | 2.56 | 0.12 |
| Blancs d’œufs | Kg | 0.050 | 2.46 | 0.12 |
| Farine  | Kg | 0.050 | 0.72 | 0.03 |
| **Poids total**  | **Kg**  | **0.200**  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Montage****C:\Users\Bruno\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\2U95H76O\MC900346317[1].wmf Monter** l’entremet en cercle, sur carton avec rhodoïd. Disposer un disque de biscuit de 210 mm au fond. Garnir de bavaroise chocolat noir, ivoire. Laisser prendre au frais. Terminer avec la gelée cacao.  | Carton 220 mm  | Pièce  | 1 | /////////// |  |
| Cercle à mousse 220 x 40 mm |  | 1 | //////////// |  |
| Rhodoïd 40 mm | Cm  | 30  | //////////// |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dressage au plat** | **Total denrées:** | **6.08** |
| **Matériels de dressage**1 plat rond et dentelles  |

|  |  |
| --- | --- |
| 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 : |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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****Document à compléter en cours d’épreuve** | **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  | Code | 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 |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Performance | Code |
| Activité réussie  | 1 |
| Activité insuffisamment réussie  | 2 |
| Activité non réussie  | 3 |

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