

❖ Épreuve E1
✚ Grille d'évaluation en ponctuel et en CCF
Annexe 22
**BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE**
Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration
 Évaluation en ponctuel ET en contrôle en cours de formation

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom/N° de candidat

GRILLE D'ÉVALUATION

Total / 20 :

Appréciation :

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI	MF	MS	TBM
			--	-	+	++
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<input type="checkbox"/> Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources <input type="checkbox"/> ...					
Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<input type="checkbox"/> Élaboration des recettes, des menus, des cartes : - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, etc. - Utilisation optimale des produits - Conception et valorisation d'un support commercial (choix du support, utilisation du numérique, etc.) <input type="checkbox"/> ...					
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	<input type="checkbox"/> Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat <input type="checkbox"/> ...					
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	<input type="checkbox"/> Évaluation des rendements, des grammages de base <input type="checkbox"/> Évaluation des coûts <input type="checkbox"/> ...					
Élaborer les fiches techniques de fabrication	<input type="checkbox"/> Conception de fiches techniques <input type="checkbox"/> ...					
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	<input type="checkbox"/> Proposition d'un prix de vente <input type="checkbox"/> Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte <input type="checkbox"/> ...					
Justifications						

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS – Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<input type="checkbox"/> Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable <input type="checkbox"/> Respect des consignes, des contraintes et des opportunités <input type="checkbox"/> Cohérence de la planification par rapport à la prestation <input type="checkbox"/> ...					
Répartir les tâches de l'équipe cuisine	<input type="checkbox"/> Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production <input type="checkbox"/> ...					
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<input type="checkbox"/> Concision, précision des consignes <input type="checkbox"/> Points de vigilance identifiés <input type="checkbox"/> ...					
Justifications						

Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	<input type="checkbox"/> Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires <input type="checkbox"/> ...					
Sélectionner les fournisseurs	<input type="checkbox"/> Choix adapté et argumenté des fournisseurs <input type="checkbox"/> ...					
Calculer le coût d'approvisionnement	<input type="checkbox"/> Prise en compte du stock disponible <input type="checkbox"/> Cohérence des calculs d'approvisionnement <input type="checkbox"/> ...					
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	<input type="checkbox"/> Exactitude des données consignées dans le bon de commande <input type="checkbox"/> ...					
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	<input type="checkbox"/> Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks <input type="checkbox"/> ...					
Justifications						

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS – Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise

Matrice

Annexe 23

Les éventuelles mises à jour seront disponibles sur le site de l'académie pilote (voir avec la Division des Examens et Concours).