

✦ Grille d'évaluation en ponctuel

Annexe 27

**BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE**
Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine

Évaluation en ponctuel

Académie :		Session 20..
Centre d'interrogation :		

N° de candidat		N° de poste	
----------------	--	-------------	--

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 P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.

Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI	MF	MS	TBM
		--	-	+	++
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant	<input type="checkbox"/> Concision et précision des informations communiquées aux équipes <input type="checkbox"/> ...				
Contrôler les denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées <input type="checkbox"/> ...				
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> ...				
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	<input type="checkbox"/> Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe <input type="checkbox"/> ...				
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie <input type="checkbox"/> ...				

Justifications

Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI	MF	MS	TBM	
		--	-	+	++	
Gérer les matières premières et les ressources	<input type="checkbox"/> Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles <input type="checkbox"/> ...					
Réaliser des préparations préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production <input type="checkbox"/> Respect des procédures de décontamination <input type="checkbox"/> ...					
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	<input type="checkbox"/> Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes <input type="checkbox"/> ...					
Cuisiner des potages	<input type="checkbox"/> Respect de la planification des tâches <input type="checkbox"/> Adaptation aux aléas <input type="checkbox"/> Respect des consignes et documents techniques <input type="checkbox"/> Suivi strict des cuissons <input type="checkbox"/> Maîtrise des techniques professionnelles <ul style="list-style-type: none"> - Préparations préliminaires - Gestuelle de base - Marinades, saumures, fonds, fumets, etc. - Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée) - Appareils et crèmes salés - Appareils et crèmes sucrés - Pâtes - Cuissons - Décorations et finitions 					
Cuisiner des entrées						
Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques						
Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs						
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Cuisiner des desserts de restaurant						
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire		<input type="checkbox"/> Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits <input type="checkbox"/> ...				
Contrôler la qualité organoleptique de la production		<input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides <input type="checkbox"/> ...				
Justifications						

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

Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.					
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI	MF	MS	TBM
		--	-	+	++
Mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Pertinence du choix des matériels de dressage <input type="checkbox"/> Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), <input type="checkbox"/> ...				
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes	<input type="checkbox"/> Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.) <input type="checkbox"/> ...				
Envoyer	<input type="checkbox"/> Respect des temps et des températures, des annonces. <input type="checkbox"/> Coordination avec l'équipe de salle <input type="checkbox"/> ...				
Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées	<input type="checkbox"/> Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes <input type="checkbox"/> ...				
Analyser son travail et celui de son équipe	<input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse de son travail et de celui de son équipe <input type="checkbox"/> ...				
Justifications					

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

✚ Grille d'évaluation en CCF - Situation 1

Annexe 28

BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE
Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine
 Contrôle en cours de formation - Situation 1

Académie :
 Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

GRILLE D'ÉVALUATION

Total / 20 :

Appréciation :			
Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du formateur de sciences appliquées Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

Compétence P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.					
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Contrôler les denrées	<input type="checkbox"/> Rigueur du contrôle qualitatif et quantitatif des denrées, anomalies repérées et signalées, remédiations effectuées <input type="checkbox"/> ...				
Mettre en œuvre et contrôler les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie	<input type="checkbox"/> Application et suivi des protocoles des pratiques d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie <input type="checkbox"/> ...				
Justifications					

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

Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++	
Gérer les matières premières et les ressources	<input type="checkbox"/> Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles <input type="checkbox"/> ...					
Réaliser des préparations préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production <input type="checkbox"/> Respect des procédures de décontamination <input type="checkbox"/> ...					
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	<input type="checkbox"/> Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes <input type="checkbox"/> ...					
Cuisiner des potages	<input type="checkbox"/> Adaptation aux aléas <input type="checkbox"/> Suivi strict des cuissons <input type="checkbox"/> Maîtrise des techniques professionnelles • <i>Gestuelle de base</i> • <i>Marinades, saumures, fonds, fumets, etc.</i> • <i>Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée)</i> • <i>Appareils et crèmes salés</i> • <i>Appareils et crèmes sucrés</i> • <i>Pâtes</i> • <i>Cuissons</i> • <i>Décorations et finitions</i> <input type="checkbox"/> Mise en valeur de la cuisine régionale et de ses produits <input type="checkbox"/> ...					
Cuisiner des entrées						
Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques						
Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs						
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Cuisiner des desserts de restaurant						
Cuisiner et valoriser des produits caractéristiques d'une région et/ou d'un territoire						
Justifications						

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

Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.					
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Contrôler la conservation et le conditionnement des denrées	<input type="checkbox"/> Conditionnement approprié, modes de conservation et étiquetages conformes <input type="checkbox"/> ...				
Justifications					

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

Grille d'évaluation en CCF - Situation 2

Annexe 29

**BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE**

Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine

Contrôle en cours de formation - Situation 2

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du 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 P 1 : Organiser et gérer les postes de travail tout au long de l'activité de cuisine.					
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Transmettre les informations clefs aux équipes de cuisine et de restaurant	<input type="checkbox"/> Concision et précision des informations communiquées aux équipes <input type="checkbox"/> ...				
Mettre en place et maintenir en état le poste de travail	<input type="checkbox"/> Organisation rationnelle du poste de travail en fonction des tâches tout au long de la production jusqu'au moment du dressage <input type="checkbox"/> Réalisation et précision des pesées, des mesures <input type="checkbox"/> ...				
Assurer le suivi du travail de l'équipe de cuisine	<input type="checkbox"/> Suivi et contrôle effectifs du travail de l'équipe <input type="checkbox"/> ...				
Justifications					

Compétence P 2 : Maîtriser les techniques culinaires						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++	
Gérer les matières premières et les ressources	<input type="checkbox"/> Gestion optimale et responsable des matières premières et des ressources disponibles <input type="checkbox"/> ...					
Réaliser des préparations préliminaires	<input type="checkbox"/> Dextérité et rapidité tout au long de l'activité de production <input type="checkbox"/> Respect des procédures de décontamination <input type="checkbox"/> ...					
Réaliser les éléments constitutifs de la production, d'une mise en place	<input type="checkbox"/> Respect de la commande, des fiches techniques, des consignes <input type="checkbox"/> ...					
Cuisiner des potages	<input type="checkbox"/> Respect de la planification des tâches <input type="checkbox"/> Adaptation aux aléas <input type="checkbox"/> Suivi strict des cuissons <input type="checkbox"/> Maîtrise des techniques professionnelles <ul style="list-style-type: none"> - <i>Préparations préliminaires</i> - <i>Gestuelle de base</i> - <i>Marinades, saumures, fonds, fumets, etc.</i> - <i>Sauces, sirops, gelées, jus et coulis (version salée et sucrée)</i> - <i>Appareils et crèmes salés</i> - <i>Appareils et crèmes sucrés</i> - <i>Pâtes</i> - <i>Cuissons</i> - <i>Décorations et finitions</i> <input type="checkbox"/> ...					
Cuisiner des entrées						
Cuisiner des mets à base de poissons, coquillages, crustacés, mollusques						
Cuisiner des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs						
Cuisiner des garnitures d'accompagnement						
Cuisiner des desserts de restaurant						
Contrôler la qualité organoleptique de la production		<input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse organoleptique (avec une attention particulière à l'assaisonnement et à l'équilibre des saveurs), rectifications adaptées et rapides <input type="checkbox"/> ...				
Justifications						

Compétence P 3 : Organiser et contrôler le dressage et l'envoi des productions.					
Travail demandé	Indicateurs de performance :	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Mettre en place les matériels de dressage	<input type="checkbox"/> Pertinence du choix des matériels de dressage <input type="checkbox"/> Contrôle des matériels de dressage (propreté, qualité globale), <input type="checkbox"/> ...				
Dresser et mettre en valeur les plats ou les assiettes	<input type="checkbox"/> Respect des standards (règles d'usages, régularité des portions, harmonie, esthétique globale, etc.) <input type="checkbox"/> ...				
Envoyer	<input type="checkbox"/> Respect des temps et des températures, des annonces. <input type="checkbox"/> Coordination avec l'équipe de salle <input type="checkbox"/> ...				
Justifications					

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

✚ Grille d'évaluation en CCF – Grille récapitulative

Annexe 30

**BREVET PROFESSIONNEL
ARTS DE LA CUISINE**
Épreuve E2 – Préparations et productions de cuisine
Contrôle en cours de formation
Grille récapitulative

Académie :

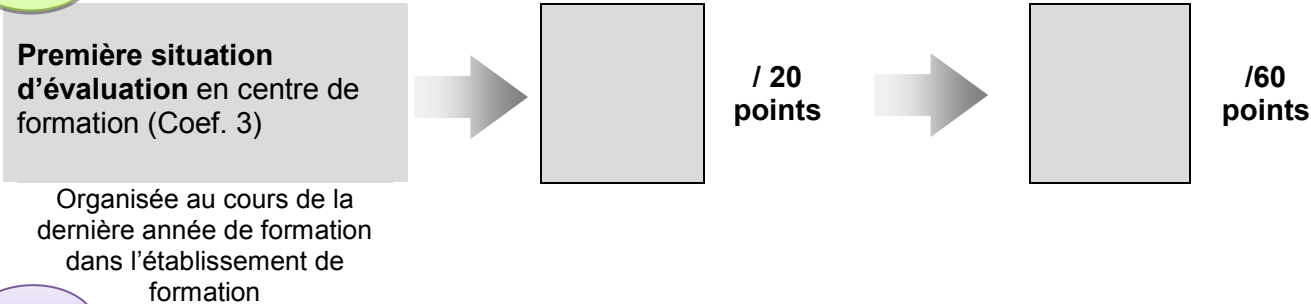
Centre d'interrogation :

Session 20..

Nom, prénom du candidat

Appréciation :

S1



S2

