B.E.P. DES METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

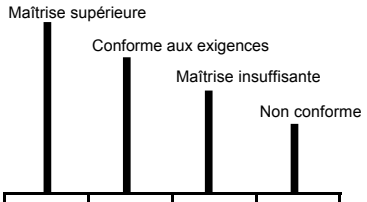
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE

EVALUATION DE LA SITUATION 1

ACADEMIE DE CRETEIL **Etablissement :** Session : **20..**	**Nom et Prénom :** **Date de l'évaluation :** **Poste n°**

Nom du professionnel associé :

Nom de l'enseignant :



C 1 : APPRECIER.				
C13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
* Doser, vérifier et rectifier				
C 2 : ORGANISER.				
C23 Organiser son travail				
* Mettre en place le poste de travail ……				
* Utiliser le matériel adapté ……				
C 3 : REALISER.				
C31 Réaliser de façon rationnelle et logique les techniques préliminaires				
Légumes :				
* Tailler ……				
* ……				
Poissons ou viandes :				
* ……				
Pâtisserie :				
* Peser et mesurer……				
* Foncer ou abaisser ou coucher ou chemiser ……				
C32 Effectuer des préparations culinaires				
Réaliser des cuissons simples 2 critères (Sauter, Frire, Rôtir, à l'Anglaise) :				
* ……				
* ……				
Réaliser des appareils, des fonds ou des sauces :				
* ……				
Réaliser des pâtisseries :				
* Réaliser des pâtes et cuire ……				
* Préparer des crèmes ou des appareils ……				
C35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels				
Appliquer les protocoles d'hygiène :				
* Vestimentaire, corporelle et liés à la production ……				
* Respecter les règles de sécurité ……				

Mettre une croix dans la case correspondante

*** A compléter obligatoirement par le formateur à partir du tableau des techniques A et B du référentiel**