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

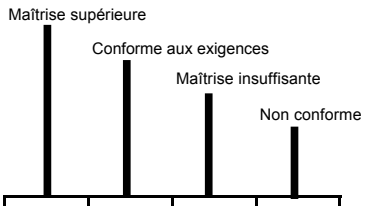
DOMINANTE PRODUCTION CULINAIRE

EVALUATION DE LA SITUATION 2

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

Nom du professionnel associé :

Nom de l'enseignant :



	Maîtrise supérieure	Conforme aux exigences	Maîtrise insuffisante	Non conforme
C 1 : APPRECIER.				
C13 Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
* Apprécier une saveur, rectifier l'équilibre par rapport aux critères professionnels ….				
C14 Assurer des opérations de fin de service				
* Conserver ou éliminer les denrées dans le respect des normes en vigueur …….				
C 2 : ORGANISER.				
C21 Compléter une fiche de fabrication relative à des réalisations (travail écrit)				
* Respecter les proportions et grammages ……..…….……				
C14 Planifier son travail lors de la production				
* Enchaîner logiquement les phases de travail ……				
C 3 : REALISER.				
C32 Effectuer des préparations culinaires				
* Cuissons complexes (viandes ou poissons) …….				
* Cuissons des garnitures ……..				
* Appareils, fonds, sauces …….				
* Pâtisserie ……				
* Appareils, pâtes, crèmes …….				
* Mener à bien une cuisson ……				
* Respecter le temps imparti ……				
C33 Dresser les préparations (selon les normes en vigueur dans la profession)				
* Netteté …….				
* Présentation harmonieuse (couleurs, volume, etc) …….				
C 35 Réaliser des opérations de nettoyage des locaux et des matériels				
* Respecter les règles d'hygiène (plan de travail et produit) …….				
* Remettre en état le matériel et les locaux en fonction des normes H.A.C.C.P. ……				

Mettre une croix dans la case correspondante

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