

ACADEMIE
DE
CRETEIL

MENTION COMPLEMENTAIRE
CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

SESSION
Date:

SITUATION D'EVALUATION N° 2

Intitulé des 2 préparations	CANDIDAT N°	ETABLISSEMENT :
	NOM :	
	PRENOM :	

CRITERES	OBSERVATIONS	MAITRISE SUPERIEURE	CONFORME AUX EXIGENCES	MAITRISE INSUFFISANTE	AUCUNE MAITRISE

PHASE D'ORGANISATION (sous forme écrite)

Conception et rédaction de la recette					
Prévisions des éléments qualitatifs et quantitatifs					
Organigramme de production					

PHASE PRODUCTION (sous forme pratique)

Méthodologie - Organisation

Organisation du poste de travail					
Respect des règles d'hygiène et de sécurité					
Utilisation rationnelle des moyens (denrées, énergie)					
Comportement professionnel					
Rapidité - Rigueur dans les opérations					

MAITRISE DES TECHNIQUES

Techniques et dextérité gestuelles					
Techniques de fabrication Plat 1					
Techniques de fabrication Plat 2					
Conduite des cuissons					

PHASE DE PRESENTATION ET DE DEGUSTATION

Qualité de la présentation et distribution					
Créativité					
Analyse et dégustation					

Nombre de cases cochées

X

3 2 1 0

Nom, Prénom et Signature des Examineurs

TOTAL

TOTAL / 45

Note sur 20 (x4/9)

Note / 120 (coeff 6)