

CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES

MENU du :

Composition du groupe de travail 3 4 à 5 personnes Profils mélangés : Bac Pro, STHR, MAN	MENU PREVU

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Délai imparti Travail à rendre la semaine précédant le TP					
Fiche produit N°1 : Informations complètes (différentes rubriques, variétés, apprêts culinaires,...), mise en page					
Fiches produits N°2 : Informations complètes (différentes rubriques, variétés, apprêts culinaires,...), mise en page					
Fiches produits N°3 : Informations complètes (différentes rubriques, variétés, apprêts culinaires,...), mise en page					
Dossier comprenant :					
Fiche technique (Word, Excel) N°1 Respect d'une mise en page professionnelle Orthographe, Enchaînement des tâches Cohérence des temps de réalisation, de cuisson Cohérence des prix, grammages, coûts matière					
Fiches techniques (Word, Excel) N°2 Respect d'une mise en page professionnelle Orthographe, Enchaînement des tâches Cohérence des temps de réalisation, de cuisson Cohérence des prix, grammages, coûts matière					
Fiches techniques (Word, Excel) N°3 OU adaptation du menu à 1 autre concept Propositions innovantes pour au moins 2 concepts différents (traiteur, à emporter, restauration sociale, rapide...)					
NOTE SUR 20					

0 : aucune maîtrise / 1 : maîtrise insuffisante / 2 : maîtrise acceptable / 3 : conforme aux exigences

NOTE GROUPE TP

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
ORGANISATION DE TRAVAIL DU GROUPE TEMPS /ESPACE					
Etat d'esprit professionnel et volontaire.					
JOUR DU TP					
1^{ère} étape : 11h30 : mise en place faite, repas personnel prêt si besoin cuisine et plonge propre					
2^{ème} étape : 12h00 : retour de table : mise en place du service (fourneau, passe, pâtisserie si nécessaire) Anticipation nettoyage : petite cuisine, locaux Annexes (poubelles, couloirs, pâtisserie)					
3^{ème} étape : 12h30 : gestion du passe par l'élève chef, organisation des tâches pendant le service aux différents postes					
4^{ème} étape : 12 h 30 / 14 h : Rangement de la cuisine : efficacité, discipline, rendu Plans de nettoyage complétés Plats sous vide étiquetés Cellule de refroidissement vidée					
PLATS					
Présentation Conforme à la fiche technique Assiette propre Visuel					
Dégustation des plats Température des plats Assaisonnement Textures et cuissons					
Régularité de la qualité sur le service					
Sous total /24					
Note sur 20					

0 : aucune maîtrise / 1 : maîtrise insuffisante 2 : maîtrise acceptable / 3 : conforme aux exigences