

**CRITERES DE NOTATION DE LA SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES DU :
MENU :**

<i>Composition des groupes de travail 3 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,</i>	

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
Délai imparti Travail à rendre la semaine précédant le TP					
Fiches produits 3 fiches produits Choisir le produit emblématique du plat (entrée, plat, dessert)					
Dossier comprenant :					
1. Fiches techniques (Word en ligne) Respect de la mise en page imposée Orthographe Exactitude des informations					
2. Fiche technique sous forme de tableur Détermination du coût matières des plats et du menu Cohérence des grammages Cohérence des prix					
3. Planification de travail écrite Enchaînement des tâches par plats et sur le menu Cohérence des temps de réalisation, de cuisson					
4. Adaptabilité par rapport au menu imposé Propositions innovantes pour au moins 2 concepts différents (traiteur, à emporter, restauration sociale, rapide...)					
Total écrit /18					
NOTE SUR 20					

Composition des groupes de travail 3 4 à 5 personnes Profils mélangés : B Pro, B sthr, Man,	

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