

NOTE GROUPE TP – BTS 1 MHR

Critères	0	1	2	3	COMMENTAIRES
ORGANISATION DE TRAVAIL DU GROUPE TEMPS /ESPACE					
Etat d'esprit professionnel et volontaire. Fiches techniques réalisées par le chef. Proposition d'organisation de travail . (trame en ligne)					
JOUR DU TP					
1^{ère} étape : 18h30 : mise en place faite, repas personnel prêt si besoin cuisine et plonge propre					
2^{ème} étape : 19h00 : 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 : 19h30 : gestion du passe par l'élève chef, organisation des tâches pendant le service aux différents postes					
4^{ème} étape : 19 h 30 / 21h30 : 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 maitrise / 1 : maitrise insuffisante 2 : maitrise acceptable / 3 : conforme aux exigences