

# Grille d'évaluation – Épreuve E1 en ponctuel

## BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

### Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration

Académie :

Centre d'interrogation :

**Session 2021**

Nom/N° de candidat

.....

**Total / 20 :**

Justifications du profil de compétences du candidat :

#### Compétence CO 1 : Concevoir une prestation de cuisine adaptée à un contexte donné

Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	M F -	M S +	TB M ++
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<input type="checkbox"/> Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources <input type="checkbox"/> Repérage des produits labellisés <input type="checkbox"/> Recenser des produits labellisés <input type="checkbox"/> .....	<b>6 9</b>				
Élaborer des recettes, des menus, des cartes	<input type="checkbox"/> Élaboration des recettes, des menus, des cartes : - Choix adapté à la saisonnalité, au concept de restauration, au budget disponible, etc. - Valorisation des produits (argumentation commerciale) - Choix adapté de produits d'une Région <input type="checkbox"/> .....	<b>1 2 8 9 10 11</b>				
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	<input type="checkbox"/> Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat <input type="checkbox"/> .....	<b>8</b>				
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	<input type="checkbox"/> Évaluation des rendements, des grammages de base <input type="checkbox"/> Évaluation des coûts <input type="checkbox"/> Utilisation optimale des produits..... .....	<b>10</b>				
Élaborer les fiches techniques de fabrication	<input type="checkbox"/> Conception de fiches techniques <input type="checkbox"/> .....	<b>10</b>				
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	<input type="checkbox"/> Proposition d'un prix de vente <input type="checkbox"/> Cohérence des propositions de prestations par rapport à la demande et au contexte <input type="checkbox"/> Pertinence de l'analyse <input type="checkbox"/> .....					

Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	M F -	M S +	TB M ++
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<input type="checkbox"/> Optimisation des moyens mis à disposition en tenant compte du développement durable <input type="checkbox"/> Respect des consignes, des contraintes et des opportunités <input type="checkbox"/> Cohérence de la planification par rapport à la prestation <input type="checkbox"/> Connaissance des températures liées à la liaison froide. .....	3 6 7				
Répartir les tâches de l'équipe cuisine	<input type="checkbox"/> Répartition adaptée des tâches au sein de l'équipe tout au long de la production <input type="checkbox"/> .....	6				
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<input type="checkbox"/> Concision, précision des consignes <input type="checkbox"/> Points de vigilance identifiés <input type="checkbox"/> .....	7				

Compétence CO 3 : Gérer les approvisionnements et les stocks dans le cadre d'une prestation de cuisine donnée						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	M F -	M S +	TB M ++
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	<input type="checkbox"/> Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires <input type="checkbox"/> Démarche à suivre <input type="checkbox"/> .....	4				
Sélectionner les fournisseurs	<input type="checkbox"/> Choix adapté et argumenté des fournisseurs <input type="checkbox"/> .....					
Calculer le coût d'approvisionnement	<input type="checkbox"/> Prise en compte du stock disponible <input type="checkbox"/> Cohérence des calculs d'approvisionnement <input type="checkbox"/> Exactitude des résultats <input type="checkbox"/> Application de la TVA en vigueur <input type="checkbox"/> .....	5				
Renseigner le bon de commande et le transmettre au fournisseur	<input type="checkbox"/> Exactitude des données consignées dans le bon de commande <input type="checkbox"/> Exactitude des données consignées dans le bon d'approvisionnement <input type="checkbox"/> .....	4				
Réceptionner, contrôler les livraisons et mettre à jour les stocks	<input type="checkbox"/> Conformité des procédures de réception, de stockage et de mise à jour des stocks <input type="checkbox"/> Vérifications des températures <input type="checkbox"/> .....					

MI – Maitrise insuffisante ; MF – Maitrise fragile ; MS - Maitrise satisfaisante ; TBM – Très bonne maitrise