

Épreuve E1 - Grille d'évaluation en ponctuel - Sujet Le Petit Bouchon

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE

Épreuve E1 – Conception et organisation de prestations de restauration

Académie :

Centre d'interrogation :

Session 2022

Nom/N° de candidat

.....

GRILLE D'ÉVALUATION

Total /20 :

Appréciation :

Date de l'épreuve	Nom du formateur de spécialité Signature	Nom du professionnel et de l'entreprise Signature

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

Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Collecter et analyser des documents relatifs aux différents éléments du contexte	<input type="checkbox"/> Repérage des éléments clés pour une exploitation appropriée des ressources sur l'ensemble de l'épreuve. <input type="checkbox"/> ...	1 à 12				
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. - Utilisation optimale des produits <input type="checkbox"/> Argumentaire commercial	1 4				
	<input type="checkbox"/> ...	2				
Représenter graphiquement l'assiette, le plat	<input type="checkbox"/> Représentation exploitable et cohérente de l'assiette, du plat <input type="checkbox"/> ...	9				
Évaluer les quantités nécessaires et calculer les rendements	<input type="checkbox"/> Évaluation des grammages de base <input type="checkbox"/> Évaluation des coûts <input type="checkbox"/> ...	8				
Élaborer les fiches techniques de fabrication	<input type="checkbox"/> Conception de fiches techniques <input type="checkbox"/> Valorisation	5				
	<input type="checkbox"/> ...					
Proposer, chiffrer une prestation (y compris une prestation spécifique)	<input type="checkbox"/> Proposition d'un prix de vente <input type="checkbox"/> ...	5				

Justifications

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

BREVET PROFESSIONNEL ARTS DE LA CUISINE	C 22SP-BP AC U10 1	Session 2022	Grille d'évaluation
E1- Conception et organisation de prestations de restauration	Durée 2h30	Coefficient : 4	Page 1/2

Compétence CO 2 : Planifier une prestation de cuisine en optimisant les moyens à disposition						
Travail demandé	Indicateurs de performance :	Annexes	MI --	MF -	MS +	TBM ++
Organiser la prestation dans le temps et dans l'espace en fonction des locaux et du matériel à disposition	<input type="checkbox"/> Planification de la réalisation de la potée <input type="checkbox"/> ...	6				
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"/> Rédaction d'une fiche de poste <input type="checkbox"/> ...	6 3				
Rédiger des consignes et des points de vigilance à remettre aux équipes	<input type="checkbox"/> Argumentation structurée sur les contenants utilisés <input type="checkbox"/> Concision, précision des consignes <input type="checkbox"/> Points de vigilance identifiés et réglementation en vigueur <input type="checkbox"/> Analyses des résultats <input type="checkbox"/>	12 7 10				
Justifications						

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 --	MF -	MS +	TBM ++
Recenser et quantifier l'ensemble des besoins	<input type="checkbox"/> Identification précise et quantifiée des produits consommables et non consommables nécessaires <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"/> ...					
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"/> ...	8				
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"/> Points de contrôles lors des livraisons <input type="checkbox"/> ...	11 12				
Justifications						

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