	nombre de couverts

Candidat N°:	
DESCRIPTIF	**TECHNIQUES IMPOSEES:**
Points critiques CCP	CCP1 CCP2 CCP3

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

Consignes & Matériel de dressage	Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat

nombre de couverts	

Candidat N°:	
DESCRIPTIF	**TECHNIQUES IMPOSEES:**
Points critiques CCP	CCP1 CCP2 CCP3

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

Consignes & Matériel de dressage	Matériel de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat

nombre de couverts

Candidat N°:	
DESCRIPTIF	
Points critiques CCP	CCP1 CCP2 CCP3

DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée

Consignes & Matériel de dressage	Matériel de préparation et de cuisson : *à compléter par le candidat*

PLANNIGRAMME

A COMPLETER

ORGANIGRAMME DE TRAVAIL

LEGENDES Chef → Vert ou trait plein Commis 1 → Bleu ou trait pointillé Cuissons → en rouge

CANDIDAT N°	**Plat 1:**	**Plat 3:**
POSTE N°:	**Plat 2:**	

PHASES TECHNIQUES DES 3 PLATS		1h00				2h00				3h00				4h00					
	Code	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30	45	0	15	30
Plat 1	1.1																		
	1.2																		
	1.3																		
	1.4																		
	1.5																		
	1.6																		
	1.7																		
	1.8																		
	1.9																		
	1.10																		
Plat 2	2.1																		
	2.2																		
	2.3																		
	2.4																		
	2.5																		
	2.6																		
	2.7																		
	2.8																		
	2.9																		
	2.10																		
Plat 3	3.1																		
	3.2																		
	3.3																		
	3.4																		
	3.5																		
	3.6																		
	3.7																		
	3.8																		
	3.9																		
	3.10																		

Rappel codage
10 15 11

Épreuve E31 – sous-épreuve de pratique professionnelle

Fiche de synthèse et d'évaluation de la prestation	Date :	N° Candidat

→J'évalue le travail réalisé *(mettre une croix dans le critère correspondant)*		Non satisfaisant	Convenable	Satisfaisant	→Je propose des commentaires et des axes d'amélioration de mon travail et de celui de mon commis
Organiser le travail	ma prestation				mon travail
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis
Réaliser les techniques de base	ma prestation				mon travail
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis
Mettre en œuvre les cuissons	ma prestation				mon travail
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis
Dresser les préparations	ma prestation				mon travail
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis
Contrôler la qualité marchande	ma prestation				mon travail
	la prestation de mon commis				le travail de mon commis

observation générale sur la prestation