

Série 2021.00

Procédure de qualification

Connaissances professionnelles

Employée en cuisine AFP

Feuille de note finale (écrit et oral)

Employé en cuisine AFP

Nom :

N° du candidat :

Prénom :

Date :

Exercices, durée fixée et nombre de points par position d'évaluation

	Position Connaissances d'entreprise 1.1		Position Calcul professionnel 1.2		Position Diététique 2.1		Position Connaissances des menus 2.2	
	Pts. max.	Pts. eff.	Pts. max.	Pts. eff.	Pts. max.	Pts. eff.	Pts. max.	Pts. eff.
Examen partie 1 :	10		8		6		6	
Examen partie 2 :	15		9		4		5	
Examen partie 3 :	10		9		4		2	
Total :	35		26		14		13	
	Note de position 1.1		Note de position 1.2		Note de position 2.1		Note de position 2.2	
	Note :		Note :		Note :		Note :	

Points position 1.1	Note
33,5 à 35,0	6,0
30,0 à 33,0	5,5
26,5 à 29,5	5,0
23,0 à 26,0	4,5
19,5 à 22,5	4,0
16,0 à 19,0	3,5
12,5 à 15,5	3,0
9,0 à 12,0	2,5
5,5 à 8,5	2,0
2,0 à 5,0	1,5
0,0 à 1,5	1,0

Points position 1.2	Note
25,0 à 26,0	6,0
22,5 à 24,5	5,5
19,5 à 22,0	5,0
17,0 à 19,0	4,5
14,5 à 16,5	4,0
12,0 à 14,0	3,5
9,5 à 11,5	3,0
6,5 à 9,0	2,5
4,0 à 6,0	2,0
1,5 à 3,5	1,5
0,0 à 1,0	1,0

Points position 2.1	Note
13,5 à 14,0	6,0
12,0 à 13,0	5,5
10,5 à 11,5	5,0
9,5 à 10,0	4,5
8,0 à 9,0	4,0
6,5 à 7,5	3,5
5,0 à 6,0	3,0
3,5 à 4,5	2,5
2,5 à 3,0	2,0
1,0 à 2,0	1,5
0,0 à 0,5	1,0

Points position 2.2	Note
12,5 à 13,0	6,0
11,5 à 12,0	5,5
10,0 à 11,0	5,0
9,0 à 9,5	4,5
7,5 à 8,5	4,0
6,0 à 7,0	3,5
5,0 à 5,5	3,0
3,5 à 4,5	2,5
2,0 à 3,0	2,0
1,0 à 1,5	1,5
0,0 à 0,5	1,0

Position Connaissances d'entreprise 1.1	∅	=	∅	=
Position Calcul professionnel 1.2	∅	=		
Position Diététique 2.1	∅	=		
Position Connaissances des menus 2.2	∅	=		
Position Connaissances culinaires 3.1	∅	=		
Position Connaissances des denrées alimentaires 3.2	∅	=		

Note finale connaissances professionnelles : (arrondie à une décimale !)

Signature des expertes/experts :

Lieu et date :