Examen pratique: EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier 2022
Protocole de l'expert 1

Examen No:	EXA00049--587438
Date d'examen:	01.01.2022
Code d'examen:	0

Experts:

Numéro du candidat:	M-02
Titre:	M.
Candidat:	Jean Test

Lieu de l'examen:	Boulangerie Pully Pully

Resp. d'examen 1:	___________ ___________
Resp. d'examen 2:	___________ ___________

expert admin® est une marque déposée de Inforis AG
Le processus d'évaluation expert admin et le logiciel expert admin sont protégés par les droits d'auteur.

Organisation du travail

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
1.1	Portfolio	Préface / conclusion	Manque une = 1 déduction / inexistantes = 2 déductions	0	1	2	▨	▨	▨	___	☑
		Descriptif du mets spécial	Fait oui / non	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Descriptif détaillé des 5 produits régionaux	Fait oui / non	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Toutes les recettes	Liste des ingrédients / quantités / préparation / indications BPF et HACCP	0	1	2	▨	▨	▨		
		Photos des différentes composantes	Photos floues = 1 déduction / pas toutes les photos disponibles = 2 déductions	0	1	2	▨	▨	▨		
		Photo du plat complet	Photo floue = 1 déduction / inexistante = 2 déductions	0	1	2	▨	▨	▨		
		Calcul des mets avec le prix de vente effectif pour 4 personnes	Calculs erronés ou manquants = 2 déductions	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Qualité adéquate	Non écorné / pas de faute d'orthographe / relié avec soin (moins de 2 manquements = 2 déductions / plus de 2 manquements = 4 déductions)	0	2	4	▨	▨	▨		
		Pas de portfolio		0	▨	▨	▨	▨	20		
1.2	Présentation à l'examen	Tenue professionnelle selon les usages	Toque / chaussures de sécurité / tablier / torchon	0	▨	2	▨	▨	▨	___	☑
1.3	Planification	Plan de travail et horaire établi	Planification non réaliste, étapes de travail manquantes = 2 déductions / planification manque = 4 déductions	0	2	4	▨	▨	▨	___	☑
		Liste supplémentaire pour les garnitures complétée	Fait	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Carte / présentoir des mets (mets spécial)	Lieu et date / Nom du candidat / Titre du menu / Descriptif des différents mets / Méthodes de cuisson précisées	0	1	2	▨	▨	▨		
		Prise des marchandises	La prise des marchandises est structurée / doit constamment aller chercher quelque chose en raison de l'absence de liste de commande	0	▨	2	▨	▨	▨		

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Organisation du travail

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
1.4	Instructions de travail	Plan de travail et horaire établi	Instructions claires et les heures sont indiquées / compréhensible / complet	0	1	2	▤	▤	▤		☐
		Tâches adaptées aux aptitudes	Pas de travail trop complexe, ni trop facile selon le niveau / attribution de tâches non autorisées = 4 déductions	0	1	2	4	▤	▤		
		Personne en formation est instruite		0	▤	2	▤	▤	▤		
		Personne en formation est surveillée et contrôlée		0	▤	2	▤	▤	▤		
		Personne en formation reçoit des commentaires (positifs/négatifs)		0	▤	2	▤	▤	▤		

Signature expert 1: __________ __________: .... Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Hygiène

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
2.1	Hygiène personnelle	Apparence propre	Apparence soignée / pas de bijoux interdits	0	▨	2	▨	▨	▨	___	☑
		Vêtements sales sont changés	Blouse / tablier / torchon / toque	0	▨	2	▨	▨	▨		
		S'essuie les mains sur les vêtements (tablier, blouse, pantalon)	Essuyé une fois = 2 déductions / essuyé plusieurs fois = 4 déductions	0	▨	2	4	▨	▨		
		Hygiène des mains (au début d'une tâche / lors d'un changement de tâche / après les pauses)		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Utilisation et manipulation du torchon	Torchon utilisé comme chiffon de nettoyage / nettoyage et séchage des mains sur torchon / torchon sur épaule = 2 déductions	0	▨	2	▨	▨	▨		
2.2	Hygiène des denrées alimentaires	Préparation des denrées alimentaires	Choix des planches / danger de contamination croisée	0	1	2	▨	▨	▨	___	☑
		Dégustation des mets	Cuillère à dégustation non changée / dégustation avec les doigts	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Respect des règles de stockage	Séparation des denrées alimentaires / températures de stockage / denrées alimentaires couvertes	0	1	2	▨	▨	▨		
		Chaîne du froid	Les températures critiques sont respectées (volaille / viande / poisson)	0	1	2	▨	▨	▨		
		Etiquetage dans la cellule froide	Exigence minimale : absence de date et désignation du produit = 1 déduction	0	1	2	▨	▨	▨		
2.3	Hygiène de l'entreprise et du poste de travail	Poste de travail	Portes / frigo du poste / sol / fourneau	0	1	2	▨	▨	▨	___	☑
		Surfaces de travail	Surfaces de travail sales	0	2	4	▨	▨	▨		
		Nettoyage	Régulier / entre les tâches / désinfection effectuée si nécessaire / zones et matériel communs	0	1	2	▨	▨	▨		
		Matériel et appareils	Couteaux propres / matériel sale pas stocké dans l'évier / ordre au poste de débarrassage	0	1	2	▨	▨	▨		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Sécurité au travail

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
3.1	Respect de la sécurité au travail	Poste de travail	Poste encombré / planches empilées / couteaux traînent / manches des casseroles ou plaques dépassent du poste / recettes éparpillées	0	2	4	▨	▨	▨	___	☑
		Sol	Glissant / encombré / denrées alimentaires, huile ou eau sur le sol, etc.	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Couteaux	Choix judicieux des couteaux	0	1	2	▨	▨	▨		
		Utilisation des machines	Dispositifs de protection sont utilisés	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Indication du matériel chaud	Le matériel chaud est indiqué	0	▨	2	▨	▨	▨		
		Comportement personnel	Ne pas courir dans la cuisine / ne pas jeter / lancer le matériel / méthode de travail préventive	0	▨	2	▨	▨	▨		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Gestion écologique et économique

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités			Total pénalité	A examiner
4.1	Gestion écologique	Tri des déchets	Tri correct des déchets organiques et non-organiques	0	2	4	___	☑
		Utilisation des produits de nettoyage	Utilisation dosée des produits de nettoyage	0	1	2		
		Utilisation de matériel auxiliaire	Utilisation adéquate de l'alu / utilisation disproportionnées de sachets de mise sous-vide / élimination de récipients réutilisables	0	1	2		
		Consommation d'énergie	Denrées chaudes au frigo / consommation d'énergie adaptée à l'utilisation / utilisation adéquate de la batterie de cuisine	0	2	4		
4.2	Gestion écologique	Surproduction	Recettes adaptées (ne doivent pas forcément être écrites)	0	1	2	___	☑
		Garnitures	Production uniquement des garnitures prévues selon la liste supplémentaire / utilisation de l'ensemble des denrées alimentaires prévues et commandées	0	2	4		
		Retour marchandises	Denrées alimentaires prévues pour une utilisation ultérieure	0	1	2		
		Méthode de travail	Horaires de la planification sont respectés / méthode de travail ciblée / travail selon la planification	0	2	4		
		Travail préparatoire des marchandises	Epluchures sont raisonnablement évitées	0	1	2		
		Support de l'expert	Expert doit donner des informations techniques = 2 déductions / expert doit intervenir pour sauver le produit = 4 déductions	0	2	4		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Aptitudes techniques

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
5.1	Mets 1	Mise en place	MEP denrées alimentaires et matériel complet au démarrage / 2 manques = 1 déduction / > 2 manques = 2 déductions	0	1	2				___	☑
		Techniques de découpe / travaux de préparation	Exécution dans les règles de l'art selon recette / régularité / précision	0	2	4					
		Finition	Finition de mets tels que couler de la gelée dans un pâté / démouler un mets / découpe, etc.	0	2	4					
		Organisation du dressage	MEP pour dressage complète / méthode de dressage / lieu du dressage	0	1	2					
		Non fabriqué	Composante principale manque = 12 déductions / composante supplémentaire manque = 6 déductions / mets entier non produit = 14 déductions	0	6	12			14		
5.2	Mets 2	Mise en place	MEP denrées alimentaires et matériel complet au démarrage / 2 manques = 1 déduction / > 2 manques = 2 déductions	0	1	2				___	☑
		Techniques de découpe / travaux de préparation	Exécution dans les règles de l'art selon recette / régularité / précision	0	2	4					
		Finition	Finition de mets tels que couler de la gelée dans un pâté / démouler un mets / découpe / dégraisser / émultionner, etc.	0	2	4					
		Organisation du dressage	MEP pour dressage complète / méthode de dressage / lieu du dressage	0	1	2					
		Non fabriqué	Composante principale manque = 12 déductions / composante supplémentaire manque (si exigée ou définie) = 6 déductions / mets entier non produit = 14 déductions	0	6	12			14		
5.3	Mets 3	Mise en place	MEP denrées alimentaires et matériel complet au démarrage / 2 manques = 1 déduction / > 2 manques = 2 déductions	0	1	2				___	☑
		Techniques de découpe / travaux de préparation	Exécution dans les règles de l'art selon recette / régularité / précision / filets propres et PAC	0	2	4					
		Finition	Finition de mets tels que couler de la gelée dans un pâté / démouler un mets / découpe, etc.	0	2	4					
		Organisation du dressage	MEP pour dressage complète / méthode de dressage / lieu du dressage	0	1	2					
		Non fabriqué	Composante principale manque = 12 déductions / composante supplémentaire manque = 6 déductions / mets entier non produit = 14 déductions	0	6	12			14		

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Aptitudes techniques

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
5.4	Mets 4	Mise en place	MEP denrées alimentaires et matériel complet au démarrage / 2 manques = 1 déduction / > 2 manques = 2 déductions	0	1	2	▨	▨	▨	____	☑
		Techniques de découpe / travaux de préparation	Exécution dans les règles de l'art selon recette / régularité / précision	0	2	4	▨	▨	▨		
		Finition	Finition de mets tels que couler de la gelée dans un pâté / démouler un mets / découpe, etc.	0	2	4	▨	▨	▨		
		Organisation du dressage	MEP pour dressage complète / méthode de dressage / lieu du dressage	0	1	2	▨	▨	▨		
		Non fabriqué	Les 2 composantes principales manquent = 12 déd. / 1 composante principale manque = 10 déd. / plus d'une composante suppl. manque = 8 déd. / composante suppl. individuelle manque = 6 déd.	0	6	8	10	12	14		
5.5	Mets 5	Mise en place	MEP denrées alimentaires et matériel complet au démarrage / 2 manques = 1 déduction / > 2 manques = 2 déductions	0	1	2	▨	▨	▨	____	☑
		Techniques de découpe / travaux de préparation	Exécution dans les règles de l'art selon recette / régularité / précision	0	2	4	▨	▨	▨		
		Finition	Finition de mets tels que couler de la gelée dans un pâté / démouler un mets / découpe, etc.	0	2	4	▨	▨	▨		
		Organisation du dressage	MEP pour dressage complète / méthode de dressage / lieu du dressage	0	1	2	▨	▨	▨		
		Non fabriqué	Les 2 composantes principales manquent = 12 déd. / 1 composante principale manque = 10 déd. / plus d'une composante suppl. manque = 8 déd. / composante suppl. individuelle manque = 6 déd.	0	4	10	▨	▨	14		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Méthodes de cuisson

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
6.1	Mets 1	Respect de la méthode de cuisson	Selon recette / déroulement correct	0	4	8	▨	▨	▨	___	☑
		Matériels / ustensiles adéquats		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Appareils adéquats		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Surveillance et soin durant la cuisson	Denrées alimentaires brûlées / écumer si nécessaire / laisser en ébullition sans surveillance, etc.	0	2	4	▨	▨	▨		
		Pas fait	Méthode de cuisson manquante pour une composante = 10 déductions / mets entier non produit = 18 déductions	0	▨	10	▨	▨	18		
6.2	Mets 2	Respect de la méthode de cuisson	Selon recette / déroulement correct	0	4	8	▨	▨	▨	___	☑
		Matériels / ustensiles adéquats		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Appareils adéquats		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Surveillance et soin durant la cuisson	Denrées alimentaires brûlées / écumer si nécessaire / laisser en ébullition sans surveillance, etc.	0	2	4	▨	▨	▨		
		Pas fait	Méthode de cuisson manquante pour une composante = 10 déductions / mets entier non produit = 18 déductions	0	▨	10	▨	▨	18		
6.3	Mets 3	Respect de la méthode de cuisson	Selon recette / déroulement correct	0	4	8	▨	▨	▨	___	☑
		Matériels / ustensiles adéquats		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Appareils adéquats		0	▨	2	▨	▨	▨		
		Surveillance et soin durant la cuisson	Denrées alimentaires brûlées / écumer si nécessaire / laisser en ébullition sans surveillance, etc.	0	2	4	▨	▨	▨		
		Pas fait	Méthode de cuisson manquante pour une composante = 10 déductions / mets entier non produit = 18 déductions	0	▨	10	▨	▨	18		

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Méthodes de cuisson

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
6.4	Mets 4	Respect de la méthode de cuisson	Selon recette / déroulement correct	0	4	8				____	☑
		Matériels / ustensiles adéquats		0		2					
		Appareils adéquats		0		2					
		Surveillance et soin durant la cuisson	Denrées alimentaires brûlées / écumer si nécessaire / laisser en ébullition sans surveillance, etc.	0	2	4					
		Pas fait	Composante principale manque = 12 déd. / 1 composante principale manque = 10 déd. / plus d'une composante supplémentaire manque = 8 déd. / composante suppl. individuelle manque = 6 déd.	0	6	8	10	12	18		
6.5	Mets 5	Respect de la méthode de cuisson	Selon recette / déroulement correct	0	4	8				____	☑
		Matériels / ustensiles adéquats		0		2					
		Appareils adéquats		0		2					
		Surveillance et soin durant la cuisson	Denrées alimentaires brûlées / écumer si nécessaire / laisser en ébullition sans surveillance, etc.	0	2	4					
		Pas fait	Méthode de cuisson manquante pour l'une des composante = 10 déductions / entier du mets pas fait = 18 déductions	0		10			18		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Présentation devoir A

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
7.1	Mets 1	Propreté	Assiette propre / pas de traces	0	2	4				___	☑
		Précision	Tailles des portions égales / dressage identique	0	1	2					
		Quantités / proportions	Proportion correcte selon un menu / proportionnel par rapport aux autres	0	2	4					
		Aspect des composantes	Sec / granuleux / pas compact / humide, etc.	0	2	4					
		Composantes manquent	Parties du mets manquent (yc. garnitures) 1 composante manque = 2 déductions / >1 composante manque = 4 déductions	0	2	4					
		Impression générale	Non vendable = 4 déductions	0		4					
		Pas envoyé		0					24		
7.2	Mets 2	Propreté	Assiette propre / pas de traces	0	2	4				___	☑
		Précision	Tailles des portions égales / dressage identique	0	1	2					
		Quantités / proportions	Proportion correcte selon un menu / proportionnel par rapport aux autres	0	2	4					
		Aspect des composantes	Sec / granuleux / pas compact / humide, etc.	0	2	4					
		Composantes manquent	Parties du mets manquent (yc. garnitures) 1 composante manque = 2 déductions / >1 composante manque = 4 déductions	0	2	4					
		Impression générale	Non vendable = 4 déductions	0		4					
		Pas envoyé		0					24		

Présentation devoir A

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
7.3	Mets 3	Propreté	Assiette propre / pas de traces	0	2	4				___	☑
		Précision	Tailles des portions égales / dressage identique	0	1	2					
		Quantités / proportions	Proportion correcte selon un menu / proportionnel par rapport aux autres	0	2	4					
		Aspect des composantes	Sec / granuleux / pas compact / humide, etc.	0	2	4					
		Composantes manquent	Parties du mets manquent (yc. garnitures) 1 composante manque = 2 déductions / >1 composante manque = 4 déductions	0	2	4					
		Impression générale	Non vendable = 4 déductions	0		4					
		Pas envoyé		0					24		
7.4	Mets 4	Propreté	Plat propre avec vaisselle / pas de traces	0	2	4				___	☑
		Vaisselle / dressage	Dressage dans les règles de l'art / vaisselle et matériel qui convient aux aliments et adapté	0	1	2					
		Précision	Tailles des portions égales / dressage identique	0	1	2					
		Quantités / proportions	Proportion correcte selon un menu / proportionnel par rapport aux autres	0	2	4					
		Aspect des composantes	Sec / granuleux / pas compact / humide, etc.	0	2	4					
		Composantes manquent	Parties du mets manquent (yc. garnitures) 1 composante manque = 2 déductions / >1 composante manque = 4 déductions	0	2	4					
		Impression générale	Non vendable = 4 déductions	0		4					
		Pas envoyé		0					26		

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Présentation devoir A

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
7.5	Mets 5	Propreté	Assiette propre / pas de traces	0	2	4				___	☑
		Précision	Tailles des portions égales / dressage identique	0	1	2					
		Quantités / proportions	Proportion correcte selon un menu / proportionnel par rapport aux autres	0	2	4					
		Aspect des composantes	Sec / granuleux / pas compact / humide, etc.	0	2	4					
		Composantes manquent	Parties du mets manquent (yc. garnitures) 1 composante manque = 2 déductions / >1 composante manque = 4 déductions	0	2	4					
		Impression générale	Non vendable = 4 déductions	0		4					
		Pas envoyé		0					24		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________

Présentation devoir A

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
8.1	Mets 1	Assaisonnement	Assaisonnement non rectifié = 1 déduction / trop salé, trop épicé = 2 déductions / immangeable = 4 déductions	0	1	2	4			___	☑
		Consistance / texture	Sec / granuleux / trop ou pas assez cuit, etc. par manquement et composante = 1 déduction, max. 4 déductions	0	1	2	4				
		Impression générale	Non vendable (degré de cuisson, assaisonnement, danger pour la santé, brûlé, etc.)	0			4				
		Pas envoyé		0					14		
8.2	Mets 2	Assaisonnement	Assaisonnement non rectifié = 1 déduction / trop salé, trop épicé = 2 déductions / immangeable = 4 déductions	0	1	2	4			___	☑
		Consistance / texture	Sec / granuleux / trop ou pas assez cuit, etc. par manquement et composante = 1 déduction, max. 4 déductions	0	1	2	4				
		Impression générale	Non vendable (degré de cuisson, assaisonnement, danger pour la santé, brûlé, etc.)	0			4				
		Pas envoyé		0					14		
8.3	Mets 3	Assaisonnement	Assaisonnement non rectifié = 1 déduction / trop salé, trop épicé = 2 déductions / immangeable = 4 déductions	0	1	2	4			___	☑
		Consistance / texture	Sec / granuleux / trop ou pas assez cuit, etc. par manquement et composante = 1 déduction, max. 4 déductions	0	1	2	4				
		Impression générale	Non vendable (degré de cuisson, assaisonnement, danger pour la santé, brûlé, etc.)	0			4				
		Pas envoyé		0					14		
8.4	Mets 4	Assaisonnement	Assaisonnement non rectifié = 1 déduction / trop salé, trop épicé = 2 déductions / immangeable = 4 déductions	0	1	2	4			___	☑
		Consistance / texture	Sec / granuleux / trop ou pas assez cuit, etc. par manquement et composante = 1 déduction, max. 4 déductions	0	1	2	4				
		Impression générale	Non vendable (degré de cuisson, assaisonnement, danger pour la santé, brûlé, etc.)	0			4				
		Pas envoyé		0					14		

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Présentation devoir A

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
8.5	Mets 5	Assaisonnement	Assaisonnement non rectifié = 1 déduction / trop salé, trop épicé = 2 déductions / immangeable = 4 déductions	0	1	2	4	▨	▨	___	☑
		Consistance / texture	Sec / granuleux / trop ou pas assez cuit, etc. par manquement et composante = 1 déduction, max. 4 déductions	0	1	2	4	▨	▨		
		Impression générale	Non vendable (degré de cuisson, assaisonnement, danger pour la santé, brûlé, etc.)	0	▨	▨	4	▨	▨		
		Pas envoyé		0	▨	▨	▨	▨	14		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Présentation devoir B

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
9.1	Mets 1	Propreté	Assiette propre / pas de traces	0	2	4					☑
		Précision	Tailles des portions égales / dressage identique	0	1	2					
		Quantités / proportions	Proportionnel par rapport aux autres	0	2	4					
		Aspect	Sec / granuleux / pas compact / humide, etc.	0		2					
		Impression générale	Non vendable = 8 déductions	0		8					
		Pas envoyé		0					22		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Dégustation devoir B

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A exa miner
10.1	Mets 1	Assaisonnement	Assaisonnement non rectifié = 1 déduction / trop salé, trop épicé = 2 déductions / immangeable = 4 déductions	0	1	2	4	▨	▨	___	☑
		Consistance / texture	Sec / granuleux / trop ou pas assez cuit, etc. par manquement et composante = 1 déduction, max. 4 déductions	0	1	2	4	▨	▨		
		Impression générale	Non vendable (degré de cuisson, assaisonnement, danger pour la santé, brûlé, etc.)	0	▨	▨	8	▨	▨		
		Pas envoyé		0	▨	▨	▨	▨	18		

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Sur l'examen complet

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
11.1	Organisation du travail	Matériel selon données du programme (Caisse pour matériel - Toolbox)	GN 1/1, 26 litres, 53 x 32.5 x 20 cm fermé de manière compact	0		2				___	☑
		Livraison denrées alimentaires selon données du programme	Non traité	0		2					
		Denrées alimentaires mets 6	Utilisation de denrées alimentaires non autorisées pour le mets 6	0		2					
11.2	Heure d'envoi A	Heure d'envoi mets 1	1-4 minutes de retard = 1 déduction / 5-9 minutes de retard = 2 déductions / 10-14 minutes de retard = 4 déductions / dès 15 minutes de retard = 8 déductions	0	1	2	4		6	___	☑
		Heure d'envoi mets 2	1-4 minutes de retard = 1 déduction / 5-9 minutes de retard = 2 déductions / 10-14 minutes de retard = 4 déductions / dès 15 minutes de retard = 8 déductions	0	1	2	4		6		
		Heure d'envoi mets 3	1-4 minutes de retard = 1 déduction / 5-9 minutes de retard = 2 déductions / 10-14 minutes de retard = 4 déductions / dès 15 minutes de retard = 8 déductions	0	1	2	4		6		
		Heure d'envoi mets 4	1-4 minutes de retard = 1 déduction / 5-9 minutes de retard = 2 déductions / 10-14 minutes de retard = 4 déductions / dès 15 minutes de retard = 8 déductions	0	1	2	4		6		
		Heure d'envoi mets 5	1-4 minutes de retard = 1 déduction / 5-9 minutes de retard = 2 déductions / 10-14 minutes de retard = 4 déductions / dès 15 minutes de retard = 8 déductions	0	1	2	4		6		
11.3	Effort A	Effort mets 1	Effort élevé = 0 déduction / effort moyen = 1 déduction / effort minimal = 2 déductions	0	1	2			4	___	☑
		Effort mets 2	Effort élevé = 0 déduction / effort moyen = 1 déduction / effort minimal = 2 déductions	0	1	2			4		
		Effort mets 3	Effort élevé = 0 déduction / effort moyen = 1 déduction / effort minimal = 2 déductions	0	1	2			4		
		Effort mets 4	Effort élevé = 0 déduction / effort moyen = 1 déduction / effort minimal = 2 déductions	0	1	2			4		
		Effort mets 5	Effort élevé = 0 déduction / effort moyen = 1 déduction / effort minimal = 2 déductions	0	1	2			4		

EP Cheffe cuisinière / Chef cuisinier, examen pratique, 2022	Passage: 0	Expert 1: __________ __________	Hotel & Gastro formation
Candidat: M. Jean Test / 01.01.2022	No cand.: M-02	Expert 2: __________ __________	

Sur l'examen complet

No	Aspect	Critère	Observation	Pénalités						Total pénalité	A examiner
11.4	Températures A	Mets 1	Différence 1-4°C = 1 déduction / >4°C = 2 déductions (mets froid < 20°C / mets chaud > 50°C / mets à base de poisson > 45°C)	0	1	2				____	☑
		Mets 2	Différence 1-4°C = 1 déduction / >4°C = 2 déductions (mets froid < 20°C / mets chaud > 50°C / mets à base de poisson > 45°C)	0	1	2					
		Mets 3	Différence 1-4°C = 1 déduction / >4°C = 2 déductions (mets froid < 20°C / mets chaud > 50°C / mets à base de poisson > 45°C)	0	1	2					
		Mets 4	Différence 1-4°C = 1 déduction / >4°C = 2 déductions (mets froid < 20°C / mets chaud > 50°C / mets à base de poisson > 45°C)	0	1	2					
		Mets 5	Différence 1-4°C = 1 déduction / >4°C = 2 déductions (mets froid < 20°C / mets chaud > 50°C / mets à base de poisson > 45°C)	0	1	2					
11.5	Heure d'envoi B	Heure d'envoi mets 6	1-4 minutes de retard = 1 déduction / 5-9 minutes de retard = 2 déductions / 10-14 minutes de retard = 4 déductions / dès 15 minutes de retard = 8 déductions	0	1	2	4		8	____	☑
11.6	Heure d'envoi B	Complexité du mets	Exécution simple (travaux normaux), peu d'effort (< 5 composantes) = 8 déd. / exécution moyenne (demande de l'entraînement) et/ou effort moyen (dès 5 composantes) = 4 déd. / exécution difficile (demande beaucoup de connaissances) et/ou effort élevé (dès 7	0	4	8				____	☑
11.7	Température B	Mets 6	Différence 1-4°C = 1 déduction / >4°C = 2 déductions (mets froid < 20°C / mets chaud > 50°C / mets à base de poisson > 45°C)	0	1	2				____	☑

Signature expert 1: __________ __________: ....

Signature expert 2: __________ __________: ....

expert admin® est une marque déposée de Inforis AG
Le processus d'évaluation expert admin et le logiciel expert admin sont protégés par les droits d'auteur.