

Apprentie / apprenti Date

Evaluation des compétences / Epreuve de cuisine selon le niveau de formation

Préparation et production

A B C D		Remarques (mots clés)
	Hors-d'œuvre froid ou chaud	
☐	Mise en place	
☐	Choix correct du matériel de travail	
☐	Production (de manière professionnelle)	
☐	Le mets est refroidi/surveillé	
☐	Hygiène à la place de travail	
☐	Elaboration du mets (techniquement correcte)	
	Potage	
☐	Mise en place	
☐	Choix correct du matériel de travail	
☐	Production (de manière professionnelle)	
☐	Contrôle et soin	
☐	Hygiène à la place de travail	
☐	Elaboration du mets (techniquement correcte)	
	Mets de poisson	
☐	Mise en place	
☐	Fisch: Vorbereitungstätigkeiten / Filetier-/Schnitttechniken	
☐	Choix correct de la vaisselle de cuisine	
☐	Application correcte de la technique de cuisson	
☐	Contrôle et soin	
☐	Hygiène à la place de travail	
☐	Elaboration du mets (techniquement correcte)	
	Plat principal	
☐	Mise en place	
☐	Préparation et production	
☐	Choix correct du matériel de travail	
☐	Application correcte de la technique de cuisson	
☐	Contrôle et soin	
☐	Hygiène à la place de travail	
☐	Elaboration du mets (techniquement correcte)	
	Dessert	
☐	Mise en place	
☐	Choix correct du matériel de travail	
☐	Méthodes de transformation (de manière professionnelle)	
☐	Contrôle et soin	
☐	Hygiène à la place de travail	
☐	Elaboration du mets (techniquement correcte)	
☐	Pâte/masse	
☐	Façonner les mignardises / répartir la masse	

Cochez : **A** = très bien **B** = bien **C** = suffisant **D** = insuffisant

Apprentie / apprenti Date

Evaluation des compétences / Epreuve de cuisine selon le niveau de formation

Présentation et dégustation

A B C D		Remarques (mots clés)
	Hors-d'œuvre froid ou chaud	
☐ ☐ ☐ ☐	Correspond à la dénomination du mets	
☐ ☐ ☐ ☐	Couleur	
☐ ☐ ☐ ☐	Proportion, quantité	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, appétissant (donne envie ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Précision de la présentation	
☐ ☐ ☐ ☐	Créativité (est-ce qu'une garniture est préparée ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Dégustation / texture	
☐ ☐ ☐ ☐	Température	
☐ ☐ ☐ ☐	Indicateurs pour l'aspect « temps nécessaire pour l'exécution du travail »	
☐ ☐ ☐ ☐	Envoyé dans les temps	
	Potage	
☐ ☐ ☐ ☐	Correspond à la dénomination du mets	
☐ ☐ ☐ ☐	Propre / adapté pour des hôtes / vendable	
☐ ☐ ☐ ☐	Proportion, quantité	
☐ ☐ ☐ ☐	Créativité (est-ce qu'une garniture est faite ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Dégustation (c'est bon ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Consistance / texture	
☐ ☐ ☐ ☐	Température spécifique au produit	
☐ ☐ ☐ ☐	Indicateurs pour l'aspect « temps nécessaire pour l'exécution du travail »	
☐ ☐ ☐ ☐	Envoyé dans les temps	
	Mets de poisson	
☐ ☐ ☐ ☐	Couleur	
☐ ☐ ☐ ☐	Proportion quantité (poisson, accompagnement, garniture)	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, impression générale (appétissant ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Créativité (est-ce qu'une garniture est faite ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Dégustation (c'est bon ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Consistance / texture	
☐ ☐ ☐ ☐	Température spécifique au produit	
☐ ☐ ☐ ☐	Indicateurs pour l'aspect « temps nécessaire pour l'exécution du travail »	
☐ ☐ ☐ ☐	Envoyé dans les temps	
	Plat principal	
☐ ☐ ☐ ☐	Correspond à la dénomination du mets	
☐ ☐ ☐ ☐	Couleur	
☐ ☐ ☐ ☐	Proportion, quantité (viande, féculents, légumes)	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, impression générale (appétissant ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Précision de la présentation	
☐ ☐ ☐ ☐	Dégustation (c'est bon ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Texture / point de cuisson	
☐ ☐ ☐ ☐	Envoyé dans les temps	
	Dessert / mignardises	
☐ ☐ ☐ ☐	Couleur, proportion, quantité	
☐ ☐ ☐ ☐	Harmonie, impression générale (appétissant ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Précision de la présentation	
☐ ☐ ☐ ☐	Dégustation (c'est bon ?)	
☐ ☐ ☐ ☐	Envoyé dans les temps	

Cochez : **A** = très bien **B** = bien **C** = suffisant **D** = insuffisant

Apprentie / apprenti Date

Evaluation des compétences / Epreuve de cuisine selon le niveau de formation

A B C D		Remarques (mots clés)
☐ ☐ ☐ ☐	Présentation à l'examen	
☐ ☐ ☐ ☐	Hygiène personnelle	
☐ ☐ ☐ ☐	Apparence soignée	
☐ ☐ ☐ ☐	Critères des mets remplis	
☐ ☐ ☐ ☐	Recettes correctes	
☐ ☐ ☐ ☐	Plan de travail et horaire établis	
☐ ☐ ☐ ☐	Commande correcte	
☐ ☐ ☐ ☐	Travaille selon le plan établi	
☐ ☐ ☐ ☐	Econome avec le matériel et l'énergie	
☐ ☐ ☐ ☐	Elimination des déchets correcte	
☐ ☐ ☐ ☐	Utilisation économique des denrées alimentaires	
☐ ☐ ☐ ☐	Sécurité au travail	
☐ ☐ ☐ ☐	Evacuation des marchandises	
☐ ☐ ☐ ☐	Nettoyage final le soir	

Notes

Cochez : **A** = très bien **B** = bien **C** = suffisant **D** = insuffisant

Apprentie / apprenti Date

Observations sur l'épreuve de cuisine selon le niveau de formation

Remarques sur l'hygiène

Remarques sur la sécurité au travail

Remarques sur la propreté à la place de travail / la chaîne du froid

Remarques sur la technique de travail / les types de coupe / les techniques de filetage, etc.

Remarques sur la qualité du travail

Remarques sur la présentation

Remarques générales

Conclusions et étapes suivantes

Date

Signature

Formatrice / formateur

Signature

Apprentie / apprenti