

Numéro du candidat :

C. : Conforme / M.C. : Moyennement Conforme / I. : Insuffisant

Épreuves	Nombre de points	Observations du jury (voir annexe)
1 FILETAGE (coefficient 1)	— SUR 100	
2 PLATEAU (coefficient 1)	— SUR 60	
3 TRAITEUR (coefficient 1)	— SUR 40	
TOTAL SUR 200		
NOTE FINALE /20		

1 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE DE FILETAGE

Épreuves	Exigences	C.	M.C.	I.	Notes	Observations détaillées :
1 merlan 3/500	En filet sans peau	15/11	10/5	4/0		
1 merlan 3/500	En béliet	15/11	10/5	4/0		
1 saumon 1 à 2kg	En portefeuille ventral	15/11	10/5	4/0		
1 turbotin 7/1000	En filet double sans peau	15/11	10/5	4/0		
1 bar 4/600	1 filet en carpaccio / 1 filet en sashimi	15/11	10/5	4/0		
Hygiène, propreté et remise en état du poste de travail		25/21	20/11	10/0		
					TOTAL	/100

2 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE D'ÉCAILLAGE

Épreuves	Exigences	C.	M.C.	I.	Notes	Observations détaillées :
Ouverture	Techniques adaptées à chaque coquillage Mise en sécurité des gestes Aspect des produits ouverts	Entre 30/21	Entre 20/11	Entre 10/0		
Dressage	Répartition et positionnement des différents produits Respect des règles d'hygiène	Entre 15/11	Entre 10/5	Entre 4/0		
	Hygiène, propreté et remise en état du poste de travail	Entre 15/11	Entre 10/5	Entre 4/0		
					TOTAL	/60

3 GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PRÉPARATION CULINAIRE

Exigences	Notes	Observations détaillées :
Organisation du travail Respect de la fiche technique (temps et mode de préparation)	/10	
Hygiène personnelle et de son poste Prévention des risques professionnels	/5	
Présentation des plats et de la recette	/10	
Dégustation des plats, goût	/15	
TOTAL		/40

Signature du jury :