

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 50	
2 PLATEAU (coefficient 1)	/ SUR 40	
3 TRAITEUR (coefficient 1)	/ SUR 50	
4 ÉPREUVE ÉCRITE (coefficient 1)	/ SUR 10	
<b>TOTAL SUR 150</b>		
<b>NOTE FINALE /20</b>		

### 1 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE DE FILETAGE

Épreuves	Exigences	C.	M.C.	I.	Notes	Observations détaillées :
1 daurade de 6/800 gr	En filet sans peau	5/4	3/2	1/0		
1 saumon 2/3 (ou truite)	En portefeuille ventral	5/4	3/2	1/0		
Filets de saumon	Réaliser 15 pièces de sashimi de saumon	5/4	3/2	1/0		
1 turbotin 7/1000 gr	En portefeuille	5/4	3/2	1/0		
1 carrelet	En 4 filets	5/4	3/2	1/0		
1 lieu noir 2+	Réaliser un rôti (saumon et lieu noir) Dans un des filets de lieu noir, prélever un dos et la queue en filet sans peau	5/4	3/2	1/0		
Lieu jaune / saumon	Réaliser 1 paupiette en melon avec les flans et noix pour valoriser les déchets	5/4	3/2	1/0		
1 maquereau de ligne	En filet sans peau	5/4	3/2	1/0		
2 encornets	À préparer pour farcir	5/4	3/2	1/0		
Organisation du travail, dextérité, présentation des produits. Hygiène du poste et individuelle, sécurité, Remise en état du poste		5/4	3/2	1/0		
<b>TOTAL</b>					<b>/50</b>	

Signature du jury :

Numéro du candidat : .....

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

### 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 <b>Aspect des produits ouverts</b>	Entre 20/15	Entre 14/10	Entre 9/0		
Dressage	Répartition et positionnement des différents produits Respect des règles d'hygiène	Entre 20/15	Entre 14/10	Entre 9/0		
<b>TOTAL</b>					<b>/40</b>	

### 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)	/15	
Hygiène personnelle et de son poste Prévention des risques professionnels	/5	
Présentation des plats et de la recette	/15	
Dégustation des plats, goût <b>Mini-bouchées à la Reine de la Mer</b>	/5	
Dégustation des plats, goût <b>Boulettes apéritives de Poisson</b>	/5	
Dégustation des plats, goût <b>Verrines de saumon</b>	/5	
<b>TOTAL</b>		<b>/50</b>