

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 25	
3	TRAITEUR (coefficient 1)	SUR 25	
TOTAL SUR 100 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	5/4	3/2	1/0		
1 merlan 3/500	En béliet	5/4	3/2	1/0		
1 truite 1 à 2 kg	En portefeuille ventral	10/8	7/5	4/0		
1 turbotin 7/1000 gr	En portefeuille	5/4	3/2	1/0		
1 bar 4/600	1 filet en carpaccio	10/8	7/5	4/0		
1 bar 4/600	1 filet à réserver pour la préparation culinaire (épreuve 3)	5/4	3/2	1/0		
Organisation du travail, dextérité, présentation des produits. Hygiène du poste et individuelle, sécurité, Remise en état du poste		10/8	7/5	4/0		
		TOTAL		/50		

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 Aspect des produits ouverts	Entre 15/12	Entre 11/6	Entre 5/0		
Dressage	Répartition et positionnement des différents produits Respect des règles d'hygiène	Entre 10/8	Entre 7/6	Entre 5/0		
TOTAL					/25	

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)	/5	
Hygiène personnelle et de son poste Prévention des risques professionnels	/5	
Présentation des plats et de la recette	/5	
Dégustation des plats	/10	
TOTAL		/25