

Numéro du candidat :

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

Épreuves	Nombre de points	Observations du jury (voir annexe)
1 FILETAGE (coefficient 2)	— SUR 50	
2 PLATEAU (coefficient 1)	— SUR 40	
3 TRAITEUR (coefficient 1)	— SUR 50	
4 ÉPREUVE ÉCRITE (coefficient 1)	— SUR 10	
TOTAL SUR 150		
NOTE FINALE /20		

1 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE DE FILETAGE

Épreuves	Exigences	C.	M.C.	I.	Notes	Observations détaillées :
Bar 6/800g	1 filet sans peau l'autre en sashimi	5/4	3/2	1/0		
1 saumon* 2/3	En portefeuille dorsal. À utiliser pour les paupiettes et le rôti.	5/4	3/2	1/0		
1 turbotin	En filet double, le filet blanc sans peau (dorure et bardes entières)	5/4	3/2	1/0		
1 cabillaud 2/3 VDK	Réaliser 2 filets, Prélever les deux dos dont 1 sans peau. Faire les 2 queues sans la peau.	5/4	3/2	1/0		
Cabillaud / Saumon	Réaliser 2 paupiettes melon avec le cabillaud et le saumon. Vous utiliserez les chutes et les morceaux les moins nobles à valoriser.	5/4	3/2	1/0		
Cabillaud / Saumon	Réaliser un rôti saumon/cabillaud (avec au moins 1 dos de cabillaud)	5/4	3/2	1/0		
1 seiche	En blanc	5/4	3/2	1/0		
1 merlan de ligne	En filet sans peau	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	

*Attention, en fonction des arrivages, le saumon pourra être remplacé par la truite.

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 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		
TOTAL					/40	

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	/10	
Présentation des plats et de la recette	/15	
Dégustation des plats, goût Bao de Cabillaud croustillant, façon street-food	/5	
Dégustation des plats, goût Blanc de seiche snacké, croustillant d'encre, condiment agrumes & mayonnaise safranée	/5	
TOTAL		/50

Signature du jury :