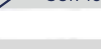


Numéro du candidat : .....

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

|                 | Épreuves                 | Nombre de points                                                                         | Observations du jury |
|-----------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1               | FILETAGE (coefficient 1) |  SUR 50 |                      |
| 2               | PLATEAU (coefficient 1)  |  SUR 40 |                      |
| 3               | TRAITEUR (coefficient 1) |  SUR 50 |                      |
| 4               | QCM (coefficient 1)      |  SUR 10 |                      |
| TOTAL SUR 150   |                          |                                                                                          |                      |
| NOTE FINALE /20 |                          |                                                                                          |                      |

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

| Produits                                                                                                                                 | Exigences                                                                                                                                                 | C.    | M.C. | I.  | Notes | Observations détaillées : |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-----|-------|---------------------------|
| 1 Limande Cardine                                                                                                                        | En 4 filets                                                                                                                                               | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| 1 saumon* 2/3                                                                                                                            | En portefeuille ventral à présenter au jury. À utiliser ensuite pour prélever les filets nécessaires pour le rôti. Présenter au jury les filets prélevés. | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| 1 Turbotin 7/1000                                                                                                                        | À l'anglaise                                                                                                                                              | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| 1 lieu noir 2+                                                                                                                           | Dans un des filets de lieu noir, prélever un dos et la queue en filet sans peau. Réaliser un rôti (saumon et lieu noir).                                  | 10/8  | 7/5  | 4/0 |       |                           |
| Filet de saumon et filet de lieu noir                                                                                                    | Réaliser 4 petites brochettes apéritive afin de valoriser les chutes                                                                                      | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| 2 encornets                                                                                                                              | À préparer pour l'épreuve traiteur                                                                                                                        | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| 1 maquereau                                                                                                                              | En Colbert                                                                                                                                                | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| 2 Rougets barbet                                                                                                                         | En filet sans peau                                                                                                                                        | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
| Organisation du travail, dextérité, présentation des produits.<br>Hygiène du poste et individuelle, sécurité,<br>Remise en état du poste |                                                                                                                                                           | 5/4   | 3/2  | 1/0 |       |                           |
|                                                                                                                                          |                                                                                                                                                           | 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<br>Mise en sécurité des gestes<br><b>Aspect des produits ouverts</b> | Entre<br>20/15 | Entre<br>14/10 | Entre<br>9/0 |       |                           |
| Dressage  | Répartition et positionnement des différents produits<br>Respect des règles d'hygiène                        | Entre<br>20/15 | Entre<br>14/10 | Entre<br>9/0 |       |                           |
| TOTAL     |                                                                                                              |                |                |              | /40   |                           |

**3 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE TRAITEUR**

| Exigences                                                                                  | Notes | Observations détaillées : |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------|
| Organisation du travail<br>Respect de la fiche technique<br>(Temps et mode de préparation) | /15   |                           |
| Hygiène personnelle et de son poste<br>Prévention des risques professionnels               | /10   |                           |
| Présentation des plats et des recettes                                                     | /10   |                           |
| <b>Croquettes d'encornet à l'encre de seiche</b><br>Dégustation du plat, goût              | /5    |                           |
| <b>Tarte provençale au rouget, façon pissaladière</b><br>Dégustation du plat, goût         | /5    |                           |
| <b>Brochettes apéritives</b><br>Cuisson, dégustation du plat, goût                         | /5    |                           |
| TOTAL                                                                                      | /50   |                           |