CONTRAT DE FORMATION CLASSE : TTBTN DATE :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TECHNIQUESPlats Déclinés | PRE-REQUIS | OBJECTIFS ÉVALUÉS DE LA SÉANCE | EVALUATION |
| Coques et moules de Bouchot en feuilleté, sauce au jus de marinière au basilic et tomatePêches Melba | * Tailles de base
* Cuire des coquillages à la marinière
* Détailler et utiliser du feuilletage PAI
* Confire des pétales de tomates
* Réaliser une sauce vin blanc
* Cuire une crème anglaise
* Turbiner une glace
 | Cuire à la marinière des coquillages | /3 |
| Réaliser une sauce vin blanc | **/3** |
| Tailles de base | **/3** |
|  |  |
|  |  |
| **OBSERVATIONS..../......SYNTHESE** | 1. **Travail de préparation de TP : Fiche technique**
 | **/5** |
| 1. **Comportement professionnel, Organisation et hygiène**
 | **/3** |
| 1. **Qualité du produit fini**

**CHAUD, PROPRE ET ASSAISONNÉ** | **/3** |
| **Note finale** | **/20** |

\*\*0= Aucune Maîtrise, 1 =Maîtrise Insuffisante, 2=Maîtrise Conforme, 3 = Maîtrise Très satisfaisante.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TECHNIQUES ÉVALUÉES** | **COEF.** | **Élève :** | **Élève :** | **Élève :** | **Élève :** | **Élève :** |
| **Cuire à la marinière des coquillages** | /3 |  |  |  |  |  |
| **Réaliser une sauce vin blanc** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Tailles de base** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Travail de préparation de TP** | **/5** |  |  |  |  |  |
| **Comportement, Organisation et hygiène** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Qualité du produit fini** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Note finale** | **/20** |  |  |  |  |  |