CONTRAT DE FORMATION CLASSE :1TBTN DATE :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TECHNIQUES  Plats Déclinés | PRE REQUIS | OBJECTIFS ÉVALUÉS DE LA SÉANCE | | EVALUATION |
| Nems de fruits de mer, julienne de carottes, crème de crustacés  Coulant au chocolat, glace vanille bourbon | * Cuire à la marinière des coquillages * Tailler en julienne * Etuver au beurre * Cuire une sauce Américaine * Tailler en salpicon * Sauter * Utiliser de la feuille de brick et rouler en Nem * Chemiser des moules * Cuire une crème anglaise * Turbiner une glace | Cuire à la marinière | | /3 |
| Réaliser une sauce Américaine | | **/3** |
| Tailler en julienne/Etuver | | **/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** | /3 |  |  |  |  |  |
| **Réaliser une sauce Américaine** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Tailler en julienne/Etuver** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Travail de préparation de TP** | **/5** |  |  |  |  |  |
| **Comportement, Organisation et hygiène** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Qualité du produit fini** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Note finale** | **/20** |  |  |  |  |  |