CONTRAT DE FORMATION CLASSE :1TBTN DATE :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TECHNIQUES  Plats Déclinés | PRE REQUIS | OBJECTIFS ÉVALUÉS DE LA SÉANCE | | EVALUATION |
| Filet mignon au miel et aux dattes, chutney d’ananas et riz Basmati | * Habiller et ficeler un filet mignon * Rôtir * Réaliser une gastrique * Tailler et Cuire un chutney * Cuire du riz créole * Taille de base * Réaliser une sauce par déglacage | Habiller et ficeler un filet mignon / Rôtir | | /3 |
| Tailler et Cuire un chutney | | **/3** |
| Taille 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 :** |
| **Habiller et ficeler un filet mignon / Rôtir** | /3 |  |  |  |  |  |
| **Tailler et Cuire un chutney** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Taille de base** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Travail de préparation de TP** | **/5** |  |  |  |  |  |
| **Comportement, Organisation et hygiène** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Qualité du produit fini** | **/3** |  |  |  |  |  |
| **Note finale** | **/20** |  |  |  |  |  |