

Epreuve ponctuelle écrite et pratique**Coefficient : 4****Durée : 5 heures****APPROFONDISSEMENT ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE****Evaluation :**

Il s'agit d'évaluer chez le candidat sa maîtrise des techniques fondamentales de la production culinaire, sa capacité à organiser son travail et celui de son commis.

La commission d'évaluation est composée d'un enseignant de la spécialité et si possible d'un professionnel.

Formes de l'évaluation :

Ponctuelle, écrite et pratique

Cette partie se compose de deux phases :

a) Une phase de conception et d'organisation***sous forme écrite, d'une durée de 2 heures - Coefficient : 1***

A partir de produits déterminés (principe du panier), d'un thème donné, de contraintes économiques, organisationnelles et d'une liste de techniques à mettre obligatoirement en œuvre, le candidat conçoit une production de trois plats pour huit personnes et en prévoit l'organisation.

Cette phase a plus précisément pour but d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- faire preuve de créativité,
- rédiger des fiches techniques,
- prévoir les besoins en matières d'oeuvre,
- planifier son travail et celui de son commis,
- respecter le coût matières et les contraintes d'organisation.

b) Une phase de production***sous forme pratique, d'une durée de 3 heures - Coefficient : 3***

En situation réelle de production, le candidat assure la réalisation et l'envoi des prestations demandées. Deux ou trois techniques complexes sont réalisées entièrement par le candidat.

Le candidat est assisté d'un commis de niveau V.

Cette phase a pour but d'évaluer le candidat sur les points suivants :

- contrôler et utiliser rationnellement la matière d'oeuvre,
- maîtriser les techniques,
- respecter le temps imparti,
- apprécier les productions (tests organoleptiques),
- respecter l'environnement, les règles d'hygiène et de sécurité,
- contrôler les rendements, l'utilisation rationnelle des énergies et des équipements,
- présenter et déguster,
- organiser son travail et de celui de son commis.

<http://ch.cook.ifrance.com>