

## Informations complémentaires

**Organisation générale du travail**

1.4 évaluer obligatoirement en présence d'une personne en formation

**1.1 Se présenter à l'examen à l'heure**

Selon le programme et les directives, « prêt pour l'examen »	En retard = 2 points en moins / En retard et matériel manquant = 4 points en moins	0		2		4	
--	--	---	--	---	--	---	--

**1.2 Présentation personnelle**

Posture et présence	Se montrer actif et positif / attitude hésitante, paraît passif = 2 points en moins	0		2			
Vêtements et hygiène	Sale, inadapté, incomplet = 2 points en moins / hygiène personnelle insuffisante = 4 points en moins	0		2		4	
Communication	Communique de manière peu claire = 2 points en moins / manque de respect = 4 points en moins	0		2		4	
Gestion du stress et de la pression	Reste calme dans les situations de stress / réagit de manière irréfléchie dans les situations de stress = 2 points en moins et / ou de manière impulsive = 4 points en moins	0		2		4	

**1.3 Planification du travail jusqu'à 13h30**

Plan de travail et horaire établis	non disponible = 8 points en moins	0				8	
Plan de travail et horaire réalistes et adaptés au niveau requis	Planification non adaptée au niveau requis, étapes de travail manquantes = 2 points en moins / Planification irréaliste = 4 points en moins	0		2		4	
Pauses planifiées selon les directives	Oui = 0 point en moins, non = 4 points en moins	0				4	
Toutes les étapes sont planifiées de manière cohérente	Étapes de travail compréhensibles et cohérentes aux objectifs / oui toujours = 0 / en partie = 2 / rarement = 4	0		2		4	
Prise de marchandises	Prises de marchandises structurées / Planification incomplète nécessite une prise de marchandises à la dernière minute = 2 déductions	0		2			

#### 1.4 **Instructions du travail**

Plan de travail et horaire définis	Objectifs clairs, compréhensibles et complets en matière de qualité et de délais / toujours / en partie / jamais	0	1	2			
Tâches adaptées aux aptitudes	Pas de surcharge ou de sous-charge / 1 x tâches non autorisées attribuées = 2 points en moins / plusieurs fois tâches non autorisées attribuées = 4 points en moins	0		2		4	
L'apprenti reçoit des instructions	Instructions claires et compréhensibles / toujours / rarement / jamais	0	1	2			
L'exécution des tâches est contrôlée	Vérifie la qualité du travail fourni par l'apprenti, si nécessaire, donne des informations pour corriger le travail. Toujours / rarement / jamais	0	1	2			
L'apprenti reçoit des commentaires (positifs/négatifs)	Donne un feedback immédiat et précis, basé sur des observations faites pendant le déroulement du travail / toujours / rarement / jamais	0	1	2			

#### 1.5 **Réception des marchandises et du matériel**

Matériel selon les directives du programme (Toolbox)	GN 1/1, 26 litres, 53 x 32.5 x 20 cm fermé de manière compact	0		2			
Livraison des denrées alimentaires selon les directives du programme et les BPF	Chaîne du froid respectée / Denrées alimentaires pour les composants principaux et les "garnitures" non coupées ou portionnées	0	1	2			
CF Les produits CF correspondent à la déclaration dans le dossier	Oui / incomplet et ou défectueux = 2 points en moins / non disponible = 4 points en moins	0				4	

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Hygiène et sécurité au travail****2.1 Hygiène personnelle**

Hygiène des mains au début du travail / après les pauses / pendant le travail	Lavage régulier des mains avec de l'eau et du savon suivi d'une désinfection / occasionnellement / rarement	0		2		4	
Changer les vêtements, le tablier, le torchon	Vêtements professionnels propres et fonctionnels / Remplacement si nécessaire / Non = 4 points de moins	0				4	
État de santé	Exempt de maladies contagieuses ou d'infections cutanées / traitement approprié des brûlures ou des coupures oui / non = 4 points en moins	0				4	
Contact avec les cheveux et le visage	Porte une charlotte ou une toque de cuisine / évite de se toucher le visage pendant le travail	0		2			
Hygiène corporelle	Veille à son hygiène personnelle (par ex. ongles propres)	0		2			

**2.2 Hygiène des denrées alimentaires**

Préparation des denrées alimentaires	Choix de la couleur des planches / risque de contamination croisée / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Dégustation des mets	Cuillère à dégustation non changée / goutte avec les doigts / jamais / occasionnellement / toujours	0		2		4	
Respect des règles de stockage	Séparation des aliments / températures de stockage / aliments couverts / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Contrôle des températures	Vérifie régulièrement la température des aliments chauds et froids avec un thermomètre / toujours / de temps en temps / jamais	0	1	2			
Respect de la chaîne du froid / chaîne de congélation	La chaîne du froid est interrompue / jamais / une fois / plusieurs fois	0		2		4	
Étiquetage dans la cellule froide	Exigence minimale : date et désignation du produit / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			

**2.3 Hygiène de l'entreprise et de la place de travail**

Propreté du poste de travail	Nettoyage régulier des portes / frigo de poste / sol / fourneau / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Propreté des surfaces de travail	Surfaces de travail propres et désinfectées / toujours / de temps en temps / jamais	0		2		4	
Nettoyage / nettoyage intermédiaire	Le poste de travail et les zones utilisées sont nettoyés régulièrement / régulièrement / occasionnellement	0		2		4	
Appareils et matériel	Les appareils et le matériel sont utilisés en respectant les règles d'hygiène / rangés de manière ordonnée et propre / toujours / de temps en temps / jamais	0	1	2			
Gestion des déchets	Tri et élimination corrects et ordonnés des déchets / poubelles propres / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			

## 2.4 Garantir la sécurité au travail

Équipement de protection individuelle	Porte des chaussures antidérapantes / utilise un torchon / utilisation et changement des gants / toujours / occasionnellement / jamais	0		2		4	
Organisation du poste de travail	Ordre et propreté du poste de travail / prévention des risques de blessures / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Manipulation des appareils et des outils	Choix approprié des outils / Découpe en toute sécurité avec les couteaux / Utilisation correcte des appareils / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Sol	Glissant / encombré / présence de denrées alimentaires par terre / huile ou eau, etc. / jamais / occasionnellement / constamment	0	1	2			
Comportement face aux sources de chaleur et aux surfaces chaudes	Le matériel chaud est indiqué / manipuler en toute sécurité les plaques et les ustensiles de cuisine chauds / toujours / de temps en temps / jamais	0	1	2			
Manipulation de machines	Les dispositifs de protection sont utilisés / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Comportement personnel	Ne pas courir dans la cuisine / ne pas jeter le matériel / travailler de manière sûre et prévoyante / toujours / de temps en temps / jamais	0	1	2			

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Optimisation des processus de travail et gestion des ressources****3.1 Processus de travail efficaces**

Organisation du poste de travail	Poste de travail organisé et ordonné de manière appropriée / matériel nécessaire à portée de main / toujours / occasionnellement / jamais	0		2		4	
Gestion du temps	L'ordre des étapes de travail est logique et efficient / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Rythme de travail	Pas d'interruptions inutiles / les tâches sont exécutées rapidement et en toute sécurité / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Mouvements et séquences de mouvements précis et économiques	Pas de déplacements inutiles / la position et la posture de travail sont ergonomiques / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			
Utilisation judicieuse des listes de contrôle et des plans de travail	Utiliser systématiquement les check-lists et les planifications de travail pour optimiser le déroulement du travail et n'oublier aucune étape / toujours / de temps en temps / jamais	0	1	2			

**3.2 Respect de la planification du travail**

La planification et les horaires de travail sont respectés	Planification partiellement non appliquée (< 3 écarts) = 2 points en moins / Planification majoritairement non appliquée (> 3 écarts) = 4 points en moins	0		2		4	
Répartition des tâches	La répartition des tâches est claire, pertinente et compréhensible	0		2		4	
Étapes de travail structurées	Les étapes de travail sont structurées de manière logique selon la préparation, la cuisson et le dressage	0	1	2			
Modifications de la planification	Les modifications du planning de travail, dues à des événements justifiés, sont communiquées / toujours / occasionnellement / jamais	0	1	2			

**3.3 Quantité adaptée à la part comestible prévue**

Calculer les recettes	Conversion judicieuse des recettes à la part comestible prévue / judicieuse / partiellement judicieuse / principalement non judicieuse	0	1	2			
Réalisation des recettes	Les recettes utilisées sont correctement appliquées / oui / peu d'erreurs / plusieurs erreurs	0		2		4	
Portionner	La taille des portions correspond aux modèles et aux recettes utilisées / oui / en partie / non	0		2		4	

### 3.4 Mettre l'accent sur la prévention du gaspillage alimentaire et l'utilisation durable des ressources

Éviter le gaspillage alimentaire	Transformation des aliments respectueuse des ressources / toujours / en partie / jamais	0		2		4	
Tri des déchets	Séparation correcte des déchets organiques et inorganiques / toujours / en partie / jamais	0		2		4	
Utilisation judicieuse des parures et des surplus de denrées alimentaires	Réutilisation des restes et des chutes / toujours / en partie / jamais	0	1	2			
Utilisation des produits de nettoyage	Utilisation dosée des produits de nettoyage / toujours / en partie / jamais	0	1	2			
Utilisation et consommation de matériels complémentaires et d'emballages	Consommation judicieuse de sacs sous vide ; de papier d'aluminium et de plastique / Utilisation de récipients réutilisables / judicieux / en partie judicieux / pas judicieux	0	1	2			
Consommation d'énergie	Sensible à l'utilisation de l'énergie (ustensiles de cuisine / consommation d'énergie / choix des appareils de cuisson) oui / en partie / non	0	1	2			

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Savoir-faire et compétences professionnelles****4.1 Partie A**

Mise en place	Mise en place des denrées alimentaires et de la vaisselle au début du travail complète / 2 manquants = 1 point en moins / > 2 manquants = 2 points en moins	0	1	2			
Techniques de découpe / Travaux de préparation	Exécution conforme à la recette / régularité / précision / adapté au niveau / toujours / occasionnellement / rarement	0		2		4	
Finition	Finition de plats comme p. ex. gélifier / démouler / technique de découpe / dégraisser, etc. / par étapes oui / le plus souvent / rarement	0		2		4	
Dressage	Mise en place pour le dressage complet / technique de dressage / lieu de dressage / toujours / occasionnellement / rarement	0	1	2			
Gestion des erreurs	Capacité à reconnaître les erreurs dans la préparation et à apporter des corrections à court terme / toujours / occasionnellement / rarement	0		2		4	

**4.2 Partie B**

Mise en place	Mise en place des denrées alimentaires et de la vaisselle au début du travail complète / 2 manquants = 1 point en moins / > 2 manquants = 2 points en moins	0	1	2			
Techniques de découpe / Travaux de préparation	Exécution conforme à la recette / régularité / précision / adapté au niveau / toujours / occasionnellement / rarement	0		2		4	
Finition	Finition de plats comme p. ex. gélifier / démouler / technique de découpe / dégraisser, etc. / par étapes oui / le plus souvent / rarement	0		2		4	
Dressage	Mise en place pour le dressage complet / technique de dressage / lieu de dressage / toujours / occasionnellement / rarement	0	1	2			
Gestion des erreurs	Capacité à reconnaître les erreurs dans la préparation et à apporter des corrections à court terme / toujours / occasionnellement / rarement	0		2		4	

### 4.3 **Partie C**

Mise en place	Mise en place des denrées alimentaires et de la vaisselle au début du travail complète / 2 manquants = 1 point en moins / > 2 manquants = 2 points en moins	0	1	2			
Techniques de découpe / Travaux de préparation	Exécution conforme à la recette / régularité / précision / adapté au niveau / toujours / occasionnellement / rarement	0		2		4	
Finition	Finition de plats comme p. ex. gélifier / démouler / technique de découpe / dégraisser, etc. / par étapes oui / le plus souvent / rarement	0		2		4	
Dressage	Mise en place pour le dressage complet / technique de dressage / lieu de dressage / toujours / occasionnellement / rarement	0	1	2			
Gestion des erreurs	Capacité à reconnaître les erreurs dans la préparation et à apporter des corrections à court terme / toujours / occasionnellement / rarement	0		2		4	

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Appliquer les méthodes de cuisson selon les règles en vigueur****5.1 Partie A**

Choix de la méthode de cuisson	Méthodes de cuisson adaptées à la recette ou à la planification / Toujours = 0 point en moins / 1 point non adapté = 2 points en moins / plus d'un point non adapté = 4 points en moins	0		2		4	
Respect de la méthode de cuisson	Application correcte des méthodes de cuisson / Toujours = 0 point en moins / 1 défaut = 4 points en moins / plus de 1 défaut = 8 points en moins	0				4	8
Surveillance des méthodes de cuisson	Contrôle des zones de température et des temps de cuisson / Toujours = 0 point en moins / 1 x non contrôlé = 2 points en moins / plus de 1 x non contrôlé = 4 points en moins	0		2		4	
Objectifs au niveau de la cuisson et du goût	Les objectifs de cuisson et/ou de goût sont atteintes / Toujours = 0 point en moins / 1 x non atteint = 2 points en moins / plus d'1 non atteint = 4 points en moins	0		2		4	
Degrés de cuisson	Capacité à évaluer les degrés de cuisson oui = 0 point en moins (max 1 défaut) / non = 4 points en moins (plus de 1 défaut)	0				4	
Rentabilité et développement durable	Utilisation efficiente et écologique de la vaisselle et des appareils / Toujours = 0 point en moins / 1 inadapté = 2 points en moins / plus d'1 inadapté = 4 points en moins	0		2		4	

**5.2 Partie B**

Choix de la méthode de cuisson	Méthodes de cuisson adaptées à la recette ou à la planification / Toujours = 0 point en moins / 1 point non adapté = 2 points en moins / plus d'un point non adapté = 4 points en moins	0		2		4	
Respect de la méthode de cuisson	Application correcte des méthodes de cuisson / Toujours = 0 point en moins / 1 défaut = 4 points en moins / plus de 1 défaut = 8 points en moins	0				4	8
Surveillance des méthodes de cuisson	Contrôle des zones de température et des temps de cuisson / Toujours = 0 point en moins / 1 x non contrôlé = 2 points en moins / plus de 1 x non contrôlé = 4 points en moins	0		2		4	
Objectifs au niveau de la cuisson et du goût	Les objectifs de cuisson et/ou de goût sont atteintes / Toujours = 0 point en moins / 1 x non atteint = 2 points en moins / plus d'1 non atteint = 4 points en moins	0		2		4	
Degrés de cuisson	Capacité à évaluer les degrés de cuisson oui = 0 point en moins (max 1 défaut) / non = 4 points en moins (plus de 1 défaut)	0				4	
Rentabilité et développement durable	Utilisation efficiente et écologique de la vaisselle et des appareils / Toujours = 0 point en moins / 1 inadapté = 2 points en moins / plus d'1 inadapté = 4 points en moins	0		2		4	

### 5.3 *Partie C*

Choix de la méthode de cuisson	Méthodes de cuisson adaptées à la recette ou à la planification / Toujours = 0 point en moins / 1 point non adapté = 2 points en moins / plus d'un point non adapté = 4 points en moins	0		2		4	
Respect de la méthode de cuisson	Application correcte des méthodes de cuisson / Toujours = 0 point en moins / 1 défaut = 4 points en moins / plus de 1 défaut = 8 points en moins	0				4	8
Surveillance des méthodes de cuisson	Contrôle des zones de température et des temps de cuisson / Toujours = 0 point en moins / 1 x non contrôlé = 2 points en moins / plus de 1 x non contrôlé = 4 points en moins	0		2		4	
Objectifs au niveau de la cuisson et du goût	Les objectifs de cuisson et/ou de goût sont atteintes / Toujours = 0 point en moins / 1 x non atteint = 2 points en moins / plus d'1 non atteint = 4 points en moins	0		2		4	
Degrés de cuisson	Capacité à évaluer les degrés de cuisson oui = 0 point en moins (max 1 défaut) / non = 4 points en moins (plus de 1 défaut)	0				4	
Rentabilité et développement durable	Utilisation efficiente et écologique de la vaisselle et des appareils / Toujours = 0 point en moins / 1 inadapte = 2 points en moins / plus d'1 inadapte = 4 points en moins	0		2		4	

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

Examen: **Cheffe cuisinière / Chef cuisinier**

Candidat: \_\_\_\_\_

**Appliquer les consignes de la partie A**

**6.1 En général**

Carte de menu / description des plats	Le document « menu » est complété selon les instructions / oui / non	0		2			
Recettes	Recettes avec les informations selon les instruction sur des modèles personnels ou mis à disposition / complètes / incomplètes / avec de grandes lacunes	0		2		4	
Denrées alimentaires obligatoires	Denrées alimentaires (DA) obligatoires utilisées / toujours / en partie (1 DA obligatoire non utilisée = 2 points en moins / plus de DA non utilisées = 4 points en moins)	0		2		4	
Fond de base	Les deux fonds de base sont préparés dans les quantités demandées oui / non	0				4	
Ingrédients de base et denrées alimentaires	Selon la liste des « mises en place de base » / oui / non	0				4	

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Présentation de la partie A****7.1 Hors d'oeuvre froid ou potage**

Assiette	Propre et sans résidus ni bavures / oui / non	0		2			
Un dressage attrayant	Harmonie des couleurs / Texture et présentation créatives et raffinées / Appétissant / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Composition et disposition des éléments	Ensemble harmonieux et agréable pour les clients / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Quantité / Proportion	Par rapport au menu et entre eux / optimal / partiellement disproportionné / disproportionné	0		2		4	
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Exigences	Les exigences sont respectées / oui / partiellement / rarement (1 indication non respectée = 2 points en moins / plusieurs indications non respectées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					22

**7.2 Plat principal avec accompagnements**

Assiette	Propre et sans résidus ni bavures / oui / non	0		2			
Un dressage attrayant	Harmonie des couleurs / Texture et présentation créatives et raffinées / Appétissant / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Présentation soignée des composants et un savoir-faire important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Composition et disposition des éléments	Ensemble harmonieux et agréable pour les clients / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Quantité / Proportion	Par rapport au menu et entre eux / optimal / partiellement disproportionné / disproportionné	0		2		4	
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Exigences	Les exigences sont respectées / oui / partiellement / rarement (1 indication non respectée = 2 points en moins / plusieurs indications non respectées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					22

### 7.3 Entremets

Assiette	Propre et sans résidus ni bavures / oui / non	0		2			
Un dressage attrayant	Harmonie des couleurs / Texture et présentation créatives et raffinées / Appétissant / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Composition et disposition des éléments	Ensemble harmonieux et agréable pour les clients / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Quantité / Proportion	Par rapport au menu et entre eux / optimal / partiellement disproportionné / disproportionné	0		2		4	
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Exigences	Les exigences sont respectées / oui / partiellement / rarement (1 indication non respectée = 2 points en moins / plusieurs indications non respectées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					22

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Dégustation de la partie A****8.1 Hors d'oeuvre froid ou potage**

Équilibre des saveurs	Pas assaisonné, fade = 1 point en moins / plat trop salé, trop acide, trop sucré, amer, trop épicé = 2 points en moins / immangeable = 4 points	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0				4	
Équilibre entre les composants	Les ingrédients et leurs arômes s'harmonisent-ils bien entre eux ? Oui / en partie / non	0		2		4	
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					16

**8.2 Plat principal avec accompagnements**

Équilibre des saveurs	Pas assaisonné, fade = 1 point en moins / plat trop salé, trop acide, trop sucré, amer, trop épicé = 2 points en moins / immangeable = 4 points	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0				4	
Équilibre entre les composants	Les ingrédients et leurs arômes s'harmonisent-ils bien entre eux ? Oui / en partie / non	0		2		4	
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					16

**8.3 Entremets**

Équilibre des saveurs	Pas assaisonné, fade = 1 point en moins / plat trop salé, trop acide, trop sucré, amer, trop épicé = 2 points en moins / immangeable = 4 points	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0				4	
Équilibre entre les composants	Les ingrédients et leurs arômes s'harmonisent-ils bien entre eux ? Oui / en partie / non	0		2		4	
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					16

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

Examen: **Cheffe cuisinière / Chef cuisinier**

Candidat: \_\_\_\_\_

**Appliquer les consignes de la partie B**

**9.1 En général**

Respect de la consigne	Mise en œuvre de la tâche concernant la quantité et le mode de présentation / oui / en partie / non mis en œuvre	0		2		4	
Recettes	Les recettes sont mises en œuvre 1:1 / oui / en partie / non mis en œuvre	0		2		4	

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Présentation de la partie B****10.1 Plat imposé**

Chafing Dish	Propre et sans résidus ni bavures / oui / non	0		2			
Aspect visuel et créativité	Présentation adéquate favorisant l'appétit / oui / en partie / insuffisante	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Composition et disposition des éléments	Ensemble harmonieux et agréable pour les clients / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Finition	Effort supplémentaire exclusivement dû aux produits alimentaires figurant sur la liste de mise en place – Oui / Non	0		2			
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					16

**10.2 Composant supplémentaire**

Vaisselle de dressage	Adapté, propre et sans résidus ni bavures / oui / non	0		2			
Aspect visuel et créativité	Présentation adéquate favorisant l'appétit / oui / en partie / insuffisante	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Composition et disposition des éléments	Ensemble harmonieux et agréable pour les clients / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Finition	Effort supplémentaire exclusivement dû aux produits alimentaires figurant sur la liste de mise en place – Oui / Non	0		2			
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					16

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

Examen: **Cheffe cuisinière / Chef cuisinier**

Candidat: \_\_\_\_\_

**Dégustation de la partie B**

**11.1 Plat imposé**

Équilibre des saveurs	Pas assaisonné, fade = 2 points en moins / plat trop salé, trop acide, trop sucré, amer, trop épicé = 4 points en moins / immangeable = 8 points en moins	0		2		4	8
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					8

**11.2 Composant supplémentaire**

Équilibre des saveurs	Pas assaisonné, fade = 2 points en moins / plat trop salé, trop acide, trop sucré, amer, trop épicé = 4 points en moins / immangeable = 8 points en moins	0		2		4	8
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					8

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Appliquer les consignes de la partie C****12.1 En général**

Respect de la consigne	Mise en œuvre du programme de la partie C oui / non	0				4	
Début du travail	Pas de tâches de la partie C réalisées avant 14h00 oui / non	0				4	
Part consommable	Conforme aux directives (750g au total par personne ; +/- 10%) oui / en partie / non	0		2		4	
Méthodes de cuisson	Au moins 6 méthodes de cuisson différentes (selon cuisinier 2024) sont utilisées oui / en partie / non	0		2		4	
Farce mousseline	Est-ce que le produit est fabriqué et transformé dans un composant oui / non	0				4	
Poisson	Fileter entièrement et retourner les parties non utilisées selon les BPF oui / non	0				4	
Denrées alimentaires obligatoires	Utilisation des denrées alimentaires obligatoires selon les directives oui / non	0				4	
Denrées alimentaires supplémentaires	Sont apportées selon les instructions oui / non	0				4	
Produits CF	Sont utilisés selon les directives oui / non	0				4	
Valeur ajoutée	Pour les composants principaux, toute la production est effectuée le jour de l'examen / oui / non	0				4	
Vaisselle de dressage	Adéquat et adapté oui / non	0				4	

**12.2 Dossier "Recettes & production"**

Par écrit et sous forme numérique (clé USB)	Oui / Non	0		2			
Page de titre	Oui / Non	0		2			
Matrice des mets	Selon les directives / Oui / petites lacunes / grandes lacunes	0	1	2			
Recettes des 12 composants	Selon les directives / Oui / petites lacunes / grandes lacunes	0	1	2			
Photos des composants	Selon les directives / Oui / petites lacunes / grandes lacunes	0	1	2			
Planification pour la production et la finition	Selon les directives / Oui / petites lacunes / grandes lacunes	0	1	2			
Calculations	Selon les directives / Oui / petites lacunes - erreurs / grandes lacunes - erreurs	0	1	2			
Déclaration des produits CF	Selon les directives / Oui / petites lacunes / grandes lacunes	0	1	2			
Qualité du dossier	Réutilisable oui / non	0		2			

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Présentation de la partie C****13.1 4 composants servis froid**

Vaisselle de dressage	Adapté au Sharing Style, facile à servir, propre et sans traces de résidus ou de graisses oui / non	0		2			
Convivial	Les portions sont préparées de manière à ce que chaque client puisse les prendre facilement oui / en partie / non	0	1	2			
Aspect visuel et créativité	Harmonie des couleurs / Texture et présentation créatives et raffinées / Appétissant / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Quantité / Proportion	Par rapport au menu / par rapport aux autres / proportionnel / partiellement disproportionné / disproportionné	0		2		4	
Créativité et originalité	Des éléments innovants ou une technique de présentation originale / oui / en partie / insuffisante	0		2		4	
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Attentes	Les attentes sont mises en œuvre / oui / en partie seulement / pas au niveau approprié	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					26

**13.2 4 composants servis chaud**

Vaisselle de dressage	Adapté au Sharing Style, facile à servir, propre et sans traces de résidus ou de graisses oui / non	0		2			
Convivial	Les portions sont préparées de manière à ce que chaque client puisse les prendre facilement oui / en partie / non	0	1	2			
Aspect visuel et créativité	Harmonie des couleurs / Texture et présentation créatives et raffinées / Appétissant / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Quantité / Proportion	Par rapport au menu / par rapport aux autres / proportionnel / partiellement disproportionné / disproportionné	0		2		4	
Créativité et originalité	Des éléments innovants ou une technique de présentation originale / oui / en partie / insuffisante	0		2		4	
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Attentes	Les attentes sont mises en œuvre / oui / en partie seulement / pas au niveau approprié	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					26

**13.3 4 composants sucrés**

Vaisselle de dressage	Adapté au Sharing Style, facile à servir, propre et sans traces de résidus ou de graisses oui / non	0		2			
Convivial	Les portions sont préparées de manière à ce que chaque client puisse les prendre facilement oui / en partie / non	0	1	2			
Aspect visuel et créativité	Harmonie des couleurs / Texture et présentation créatives et raffinées / Appétissant / oui / en partie / insuffisant	0	1	2			
Technique de dressage et savoir-faire	Dressage précis des composants et savoir-faire professionnel important / oui / en partie / insuffisant	0		2		4	
Quantité / Proportion	Par rapport au menu / par rapport aux autres / proportionnel / partiellement disproportionné / disproportionné	0		2		4	
Créativité et originalité	Des éléments innovants ou une technique de présentation originale / oui / en partie / insuffisante	0		2		4	
Recette et présentation	Correspondant entre la recette et la présentation / oui / en partie (max 1 composant manquant) / grandes lacunes (plusieurs composants manquants)	0		2		4	
Attentes	Les attentes sont mises en œuvre / oui / en partie seulement / pas au niveau approprié	0		2		4	
Impression générale	Vendable / vendable sous conditions / pas vendable	0				4	8
Pas envoyé		0					26

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Dégustation de la partie C****14.1 Vegan servi froid**

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

**14.2 Végétarien servi froid**

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

**14.3 Volaille à chair blanche servie froide**

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.4 Poisson suisse servi froid

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.5 Vegan à partir de sources protéiques alternatives servi chaud

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.6 Végétarien servi chaud

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.7 Viande de bœuf ou de porc servi chaud

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.8 Composant au choix servi chaud

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.9 Composant sucré, mousse vegan

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.10 Composant sucré, pâtisserie/biscuit vegan

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

#### 14.11 Composant sucré 1, libre choix

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

**14.12 Composant sucré 2, libre choix**

Équilibre des saveurs	Harmonieux / plats fades ou trop salés, trop acides, trop sucrés, amers, trop épicés = 2 points en moins / immangeable = 4 points en moins	0		2		4	
Intensité des saveurs	La saveur de l'ingrédient principal ressort-elle clairement ? Oui / non	0		2			
Texture	Textures spécifiées appliquées / oui / partiellement / rarement (1 texture non appliquée = 2 points en moins / plusieurs textures non appliquées = 4 points en moins)	0		2		4	
Impression générale	Vendable / Invendable	0				4	
Pas envoyé		0					14

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_

**Données techniques****15.1 Heure d'envoi A**

Hors d'oeuvre froid ou potage	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 6 points en moins	0	1	2	4		6
Plat principal avec accompagnements	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 6 points en moins	0	1	2	4		6
Entremets	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 6 points en moins	0	1	2	4		6

**15.2 Heure d'envoi B**

Plat principal	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 6 points en moins	0	1	2	4		6
Plat supplémentaire	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 6 points en moins	0	1	2	4		6

**15.3 Heure d'envoi C**

Sharing froid	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 8 points en moins	0	1	2		4	8
Sharing chaud	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 8 points en moins	0	1	2		4	8
Sharing sucré	1-4 minutes de retard = 1 point en moins / 5-9 minutes de retard = 2 points en moins / 10-14 minutes de retard = 4 points en moins / à partir de 15 minutes de retard = 8 points en moins	0	1	2		4	8

**15.4 Température A**

Hors d'oeuvre froid ou potage	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C)	0	1	2			
Plat principal avec accompagnements	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C)	0	1	2			
Entremets	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C)	0	1	2			

**15.5 Température B**

Plat principal	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C )	0	1	2			
Plat supplémentaire	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C )	0	1	2			

**15.6 Température C**

Sharing froid	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C )	0	1	2			
Sharing chaud	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C )	0	1	2			
Sharing sucré	Ecart 1-4°C = 1 point en moins / >4°C = 2 points en moins (plats froids < 15°C / plats chauds > 60°C / plats de poisson > 50°C )	0	1	2			

Signature Expert 1: \_\_\_\_\_

Signature Expert 2: \_\_\_\_\_