

Numéro du candidat :

C. : Conforme / M.C. : Moyennement Conforme / I. : Insuffisant

Épreuves	Nombre de points	Observations du jury (voir annexe)
1 ÉPREUVE ÉCRITE (coefficient 1)	SUR 10	
2 FILETAGE (coefficient 2)	SUR 50	
3 PLATEAU (coefficient 1)	SUR 40	
4 TRAITEUR (coefficient 1)	SUR 50	
TOTAL SUR 200		
NOTE FINALE /20		

2 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE DE FILETAGE

Épreuves	Exigences	C.	M.C.	I.	Notes	Observations détaillées :
1 bar de 6 à 800 g	En portefeuille dorsal	5/4	3/2	1/0		
1 saumon 2/3 (ou truite)	En filet sans peau	5/4	3/2	1/0		
1 seiche	Mettre en blanc	5/4	3/2	1/0		
1 turbotin 7/1000	À l'anglaise	5/4	3/2	1/0		
1 limande cardine	En 4 filets	5/4	3/2	1/0		
1 lieu jaune 2+	Réaliser un rôti (saumon et lieu jaune) et une paupiette melon	5/4	3/2	1/0		
1 merlan de ligne	En filet sans peau	5/4	3/2	1/0		
Lieu jaune / Saumon	Réaliser 2 brochettes de 200g afin de valoriser les chutes. (Vous avez l'autorisation d'apporter des légumes afin d'agrémenter vos brochettes)	5/4	3/2	1/0		
Filets de saumon	Réaliser 300g de tartare de saumon et 300g de ceviche de lieu jaune. Seuls le portionnement et la qualité de la découpe seront évalués	5/4	3/2	1/0		
Organisation du travail, dextérité, présentation des produits. Hygiène du poste et individuelle, sécurité, Remise en état du poste		5/4	3/2	1/0		

TOTAL /50

3 GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE D'ÉCAILLAGE

Épreuves	Exigences	C.	M.C.	I.	Notes	Observations détaillées :
Ouverture	Techniques adaptées à chaque coquillage Mise en sécurité des gestes Aspect des produits ouverts	Entre 20/15	Entre 14/10	Entre 9/0		
Dressage	Répartition et positionnement des différents produits Respect des règles d'hygiène	Entre 20/15	Entre 14/10	Entre 9/0		
TOTAL					/40	

4 GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PRÉPARATION CULINAIRE

Exigences	X Notes	Observations détaillées :
Organisation du travail Respect de la fiche technique (temps et mode de préparation)	/10	
Hygiène personnelle et de son poste Prévention des risques professionnels	/5	
Présentation des plats et de la recette	/15	
Dégustation des plats, goût	/20	
TOTAL		/40

Signature du jury :