

SCÉNARIO D'ÉVALUATION :
LES ÉLÈVES SERONT EN MESURE, À PARTIR D'UNE DEMANDE DE CLIENT, D'UNE RECETTE ET D'USTENSILE QUE L'ON RETROUVE DANS UNE CUISINE PRIVÉ, DE CONCEVOIR ET DE SERVIR UN SANDWICH RÔTIS À LA SALADE DE POULET AVEC DES ACCOMPAGNEMENTS SANTÉS POUR UN ADOLESCENT AFFAMÉ

TÂCHE 1 : Concevoir un sandwich rôti à la salade de poulet			
1	Prendre la commande		
1.1	Prise de commande complète et efficace ✓ Questionne le client sur ces goûts ✓ Utilise un calepin ou un outil de prise de commande ✓ Reformule la commande avant de quitter le client	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/>
2	Préparer les surfaces de travail		
2.1	Organisation adéquate de l'espace de travail ✓ Positionnement adéquat des ustensiles en fonction de l'ordre d'utilisation ✓ Positionnement adéquat des ingrédients en fonction de l'ordre d'utilisation	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>
2.2	Choix approprié des ustensiles, couverts et autres accessoires nécessaires. Tolérance (si nécessaire) 1 ustensile manquant pour la recette ✓ Tous les outils de tartinage sont présents ✓ Les couteaux de chef et d'office sont présents	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/>
3	Préparer les ingrédients		
3.1	Choix des ingrédients cohérent avec la demande du client ou de la cliente Tolérance (si nécessaire) un ingrédient manquant à l'exception de la mayonnaise et du poulet ✓ Choix adéquat des légumes ✓ Estimation juste de la quantité requise de salade de poulet	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>
3.2	Rôtissage juste du pain Tolérance (si nécessaire) Ne brûle pas plus de 2 rôties ✓ Le niveau de rôttissage correspond à la préférence du client	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/>
4	Assembler le sandwich		
4.1	Assemblage ordonné et efficace ✓ Présence de tous les ingrédients en quantité suffisante ✓ Choix juste et tartinage adéquat des condiments de fonds ✓ Ordre d'assemblage efficace et logique	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 25 <input type="checkbox"/>
5	Servir le sandwich		
5.1	Présentation attrayante dans l'assiette. Tolérance (si nécessaire) Un élément manquant à l'exception du sandwich ✓ Présence de garniture d'accompagnement ✓ Présence de garniture décorative ✓ Présence d'une olive piquée sur le dessus du sandwich ✓ Absence de tâche ou de coulis sur l'assiette	OUI NON <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/>
Pointage			/100

Seuil de réussite : 80%

RÈGLES DE VERDICT (UN ÉCHEC À LA RÈGLE DE VERDICT ENTRAÎNE UN ÉCHEC DE L'ÉPREUVE)		OUI NON
A	Respect des règles d'hygiène et de salubrité	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Description de l'incident :