



Contrat de formation N°

3

Nom :

Classe :

Date :

Groupe :

Menu	🍷 Tarte à l'oignon	EC01
	🍷 Bœuf bourguignon	P19
	🍷 Nouilles au beurre	G20

Techniques de la séance	Les objectifs		
	👁️ Je vais découvrir	📖 Je vais revoir	✍️ Je vais être noté
Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire		✓	1
Préparer des appareils à flans sucrés et salés			2
Préparer persil en branche, pluche de cerfeuil		✓	
Cuire en ragoût à blanc, à brun			4
Glacer des légumes à blanc et à brun		✓	3
Détailler des lardons		✓	
Cuire des pâtes et du riz à grand mouillement		✓	
Concasser et hacher persil		✓	
Laver et éplucher les légumes		✓	

Techniques évaluées	Indicateur de performances				Note
	☹️ Très insuffisant	☹️ Insuffisant	😊 Bien	😊 Très bien	
Réaliser la pâte brisée, foncer, pincer, cuire	Technique non-conforme Proportions non respectées <input type="text" value="0"/>	Pâte trop sèche ou trop friable Pâte trop élastique <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Technique conforme Pâte conforme <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Technique et organisation maîtrisée Pâte parfaite <input type="text" value="5"/>	
Préparer des appareils à flans sucrés et salés	Aucune maîtrise Erreur de proportion Poste mal organisé <input type="text" value="0"/>	Matériel inadapté Appareil mal assaisonné <input type="text" value="1"/>	Poste organisé Matériel adapté Quantité légèrement supérieure <input type="text" value="2"/>	Technique maîtrisée Assaisonnement et quantité adaptée <input type="text" value="3"/>	
Glacer des légumes à blanc et à brun	Technique non-conforme Légumes brûlés <input type="text" value="0"/>	Cuisson insuffisante Matériel ou proportion inadapté <input type="text" value="1"/>	Cuisson conforme Cercle de papier légèrement inadapté <input type="text" value="2"/>	Cuisson parfaite cercle de papier parfait <input type="text" value="3"/>	
Cuire en ragoût à blanc, à brun	Cuisson mal menée, mauvais calibrage des morceaux Les étapes ne sont pas connues avant la réalisation <input type="text" value="0"/>	Coloration insuffisante Mauvaise liaison de la sauce <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Cuisson conforme, morceaux calibrés Sauce légèrement trop fluide <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Maîtrise de la technique Coloration, liaison, assaisonnement parfait <input type="text" value="5"/>	

Capacités évaluées					
Respect de la tenue professionnelle	Tenue, présentation, hygiène corporelle inadaptées <input type="text" value="0"/>	Des négligences sur la tenue <input type="text" value="1"/>	Tenue conforme <input type="text" value="2"/>	Tenue et présentation professionnelle impeccable et irréprochable <input type="text" value="3"/>	
Comportement professionnel	Comportement inadapté au milieu professionnel (plusieurs remarques au cours du TP) <input type="text" value="0"/>	Une attitude ponctuellement inadaptée au milieu professionnel <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/>	Attitude conforme aux attentes aucune remarque ni écarts au cours du TP <input type="text" value="3"/> <input type="text" value="4"/>	Comportement professionnel exemplaire, actif, intéressée, curieux, solidaire... <input type="text" value="5"/>	
Organisation de	N'est pas du tout organisé	Manque de constance dans l'organisation de son poste	Organise son poste de manière linnue	Le poste de travail est toujours organisé, adapté, approprié	