



Ce document a été mis en ligne par l'organisme [FormaV](#)®

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :

www.formav.co/explorer

DATE :	Candidats		N°		N°		N°	
	ORGANISATION PRODUCTION Coef 1	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS
	Conduite des commis	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Démonstrations, explications, ordres							
	Gestion des denrées, énergie, matériels	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Choix matériels, pertes denrées, énergies							
	Méthode organisation	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Marche en avant, rapidité							
	Hygiène poste, aliments	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Conditionnement stockage, tenue poste							
	Utilisation matériels évolutifs	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Four mixte, vapeur, cellule, micro-onde							
	Respect du sujet	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Techniques imposées, fiches techniques							
	Additionner les colonnes	Total :	Total :	Total :	Total :	Total :	Total :	Total :
	Calcul note Organisation sur 20	T::18 :x 20 =	/20	T::18 :x 20 =	/20	T::18 :x 20 =	/20	T::18 :x 20 =
	REALISATION PRODUCTION Coef 3	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS	OBSERVATIONS
	Préparations préliminaires	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Habillages, taillages, bridage, filetage							
	Appareils fonds et sauces	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Respects des techniques de bases							
	Cuissons	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Respect des techniques de bases							
	Conduite cuissons	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Surveillance, contrôle, à point de cuisson							
	Techniques complexes	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Farce, mousseline, tourner, désosser							
	Pâtisserie	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Pâtes, crème, appareil de bases							
	Finitions	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Assaisonnement							
	Présentation	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
	Respect horaires, choix dressage, propreté							
	Additionner les colonnes	Total :	Total :	Total :	Total :	Total :	Total :	Total :
	Calcul note Organisation sur 20	T::24 :x 20 =	/20	T::24 :x 20 =	/20	T::24 :x 20 =	/20	T::24 :x 20 =
	ORGANISATION RÉALISATION DE LA PRODUCTION		B.P CUISINIER session 2011					

Emargements Jury :

Noms :

Prénoms :

Signatures :

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.