

## CONCOURS D'OUVRIER PRINCIPAL 2<sup>E</sup> CL. Spécialité Restauration Hôtellerie

**GRILLE D'ÉVALUATION**  
**Durée totale de l'épreuve : 1h20**

**NOM et Prénom du candidat :**

Sujet	Préparation et conditionnement de 5 rations de Salade d'endives		
<b>EPREUVE PRATIQUE : Durée 1h00</b>			
COMPETENCES	SAVOIR-FAIRE/SAVOIR-ETRE	OBSERVATIONS	NOTATION
<b>Hygiène et sécurité alimentaire</b>	Lavage des mains		/2
	Port des EPI (gants, coiffe, tenue professionnelle)		/2
	Hygiène des manipulations et maintien en propreté du plan de travail		/2
	Plan de Nettoyage et de Désinfection		/4
<b>Connaissances Théoriques</b>	Comprendre les documents techniques (Lire une consigne, utiliser une fiche technique...)		/4
	Calcul et respect des quantités nécessaires		/4
<b>Organisation</b>	Choix pertinent des produits		/8
	Choix pertinent des matériels		
	Mise en route et/ou utilisation des matériels		
	Organisation rationnelle du poste		
<b>Réalisation</b>	Techniques gestuelles / Régularité / Dextérité (Epluchage, découpe, désensachage, ouverture boîte de conserve....)		/3
	Conditionnement (Composition, grammage, contenant adapté, décoration...)		/6
	Respect du délai et des quantités réalisées		/5
			<b>/40</b>

