Evalution TP de distribution cafétéria

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GROUPE A | Longe et Singapour | Rouleau de printemps | Garniture et montage du singapour |
| **Critères évalués** | **Noté sur** | **1** | **2** | **4** | **5** | **8** | **9** | **11** | **12** | **3** | **10** | **6** | **7** |
| **Tenue de travail complète** | **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Qualité des cuissons** | **5** | Longe : | Longe : |  |  |  |  | Pommes : | Pommes : |
| **Qualité des taillages** | **5** |   |  |  |  | Légumes : | Légumes : | Pommes :Ananas : | Pommes :Ananas : |
| **Hygiène et désinfection matériel et denrées** | **3** |  |  |  |  |  |  |
| **Montage du produit** | **5** |  |  |  |  | Rouleaux : | Rouleaux : | Singapour : | Singapour : |
| **Réalisation de la crème mousseline** | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Temps respecté****Prêt à l’heure** | **4** |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Note finale** | **20** | **1** | **2** | **4** | **5** | **8** | **9** | **11** | **12** | **3** | **10** | **6** | **7** |

Observations :