|  |
| --- |
| 1. **J’analyse la gestion et l’organisation de mon poste de travail**
 |
| Mon poste de travail a-t-il été bien organisé tout au long de la production ? |  |
| Les règles d’hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ? |  |
| Ai-je été vigilant(e) en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire) ? |  |
| 1. **J’évalue la production réalisée**
 |
|  | Plat n° 1 | Plat n° 2 |
| **Présentation des plats**(netteté, disposition, volume) |  |  |
| **Température d’envoi**(selon recette : chaud/froid) |  |  |
| **Goût** (conforme, agréable)**Assaisonnement** (équilibre)**Texture** (tendre, moelleux, croustillant) |  |  |
| **Cuisson** (conforme) |  |  |
| **Préparations de base** (respect des techniques imposées) |  |  |
| **Gestion du temps** (respect de l’ordonnancement prévu et des contraintes d’envoi) |  |  |
| 1. **Je présente mon projet professionnel en quelques mots**
 |
|  |