|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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** | | |
|  | | |