

Certificat de spécialisation Cuisinier en desserts de restaurant

E2 – BARÈME ET GRILLE DE NOTATION N° 48

Tableau de répartition des points

N° du candidat :

CODE RÉFÉRENTIEL	QUESTIONS	POINTS
	1 – LES PRODUITS : 1.1 1.2 1.3 1.4 1.5 1.6 1.7 1.8 1.9 <div style="text-align: right;">1.4TOTAL</div>	/0,75 /0,5 /0,75 /1 /2 /0,5 /1,25 /0,5 /2,75 /10
	2 – LES PRÉPARATIONS : 2.1 2.2 <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	/1,5 /2,5 /4
	3 – LES MOYENS DE CONSERVATION : <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	 /4
	4 – LES MATÉRIELS : 4.1 4.2 <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	/3 /2 /5
	5 – L'ANALYSE SENSORIELLE : 5.1 5.2 <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	/2 /3 /5
	6 – LA LÉGISLATION : 6.1 6.2 6.3 6.4 <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	/1,25 /0,5 /0,5 /0,75 /3
	7 – LA GESTION APPLIQUÉE : 7.1 7.2 7.3 7.4 <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	/3 /0,5 /0,5 /0,5 /4,5
	8 – LA COMMUNICATION : <div style="text-align: right;">TOTAL</div>	 /4,5
TOTAL		/40
Note sur 20		/20