

**DÉROULEMENT SOUS-ÉPREUVE E31 S1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE CUISINE EN 1<sup>ère</sup> PROFESSIONNELLE  
+ EP2 - CERTIFICATION NIVEAU V  
PROPOSITION D'ORGANISATION**

<b>QUOI ?</b>	Sous-épreuve E31-S1 Pratique Professionnelle Cuisine	
<b>QUI ?</b>	Le professeur de cuisine et un professionnel (pour la durée totale de l'épreuve soit 4h30)	
<b>OU ?</b>	En centre de formation	
<b>QUAND ?</b>	Avant la fin du 1 <sup>er</sup> semestre de l'année de 1 <sup>ère</sup> - Pendant les heures de travaux pratiques (une plage de 4h30 est nécessaire)	
<b>COMMENT ?</b>	<b>PARTIE ÉCRITE 30 : minutes</b>	<b>PARTIE PRATIQUE : 4h00</b>
	<p>Six élèves, au maximum, sont évalués par séance.</p> <p>Le candidat dispose d'une grille horaire vierge (planigramme) et de contraintes d'organisation, ainsi que des fiches techniques correspondantes et <b>éventuellement de son répertoire technique personnel</b> et doit réaliser l'ordonnancement (planigramme) des 2 plats.</p>	<p>Six élèves, au maximum, sont évalués par séance.</p> <p>3h30 consacrées à la pratique pour la production (1<sup>er</sup> envoi : 3h15 / 2<sup>nd</sup> envoi : 3h30)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 plats imposés : entrée et plat chaud <b>ou</b> plat chaud et dessert, pour 6 couverts, 4 au plat et 2 à l'assiette ou 6 à l'assiette, avec fiches techniques fournies.</li> </ul> <p>30 minutes consacrées au nettoyage et à la remise en état des locaux.</p>
<b>POURQUOI ?</b>	<p><b>6 couverts</b> : ce volume pour 2 plats semble être un bon compromis, y compris dans le cas où les élèves traiteraient une volaille entière : dans ce cas, il suffit de commander 2 suprêmes ou deux cuisses pour arriver à 6 portions.</p> <p><b>6 candidats par séquence d'évaluation</b> : les groupes d'atelier étant fixés à 15, les évaluations peuvent se dérouler sur deux séquences jusqu'à 12 élèves ou 3 séquences à partir du 13<sup>ème</sup>.</p>	