

## *Cooking*

### **Résumé de l'épreuve :**

Réaliser un menu avec des ingrédients et des plats (toasts d'apéritifs / plats / desserts).

### **Déroulement de l'épreuve :**

L'épreuve a une durée maximum de 6 heures, elle consiste à préparer des toasts d'apéritifs, des produits de la mer, de la viande et des desserts.

La réalisation de l'épreuve inclut la compréhension des processus, liés à la propreté et l'hygiène, à la préparation, à la cuisson, au goût et à l'expression visuelle.

Le produit de chaque commande doit être présenté dans les assiettes et les plats.

### **Principales compétences :**

- ✓ Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✓ Planifier son travail.
- ✓ Réaliser les recettes en limitant la perte des produits.
- ✓ Maîtriser les cuissons, l'assaisonnement et l'accompagnement.
- ✓ Exprimer sa créativité en dressant les plats et assiettes à envoyer.

### **Critères de notation :**

- ✓ Propreté, hygiène et gestion du poste de travail.
- ✓ Confection des plats, organisation et méthode de travail.
- ✓ Respect des cuissons, des recettes et du goût.
- ✓ Gestion des produits et déchets.
- ✓ Expression de la créativité, présentation des plats.