



Candidat Valentin 10PC



84420 Piolenc

Évaluation du plat du 1<sup>er</sup> semestre face au jury



**Art ap Dressage du plat** 14,7 : *Bon dressage dans l'ensemble, une harmonie est présente dans l'assiette et contribue à sa qualité.*

**HG-EMC Histoire du plat et origine des produits** 16,3 : *Ce plat nous transporte dans son histoire cohérente grâce aux agréables choix des produits. Continuez ainsi vous êtes sur la bonne voie.*

**Français Argumentation commerciale du plat** 12 : *Argumentation sérieuse mais légère, Nécessité d'approfondir plus le sujet et de fournir plus d'efforts.*

**Anglais Argumentation du plat en anglais** 17 : *Très bonne expression orale comme écrite. Un bon niveau d'anglais traditionnel et professionnel. Mais est capable de faire beaucoup mieux : doit viser l'excellence !*

**Gestion Vente du plat** 16 : *Des résultats corrects cependant Valentin devra fournir plus d'efforts dans cette matière car elle est essentielle dans ce milieu professionnel. En espérant que cela améliore avec le temps car peu de notes pour le moment mais avec des efforts vous y parviendrez !*



Évaluation en cuisine



**ASYNT Connaissances des bases de la cuisine** 13,2: *Maîtrise correcte des bases. Toutefois Valentin devrait approfondir le sujet en fournissant plus de travail car les contours restent flous.*

**PSE** 20 *Respect de l'équilibre alimentaire: Sujet parfaitement maîtrisé. Veuillez continuer sur cette voie.*

**Mathématiques Proportions** 16,5 : *Compétences encore une fois très bien maîtrisées. Continuez, les résultats sont excellents.*

**SA Respect de l'hygiène** 17,5 : *Sujet maîtrisé, pas de reproche concernant l'hygiène. Durant le TP, Valentin devrait juste faire preuve d'un peu plus de sérieux.*

**TP court Préparation de l'épreuve** 11 : *Préparation correcte mais Valentin doit veiller à faire des efforts constants concernant cette préparation car c'est une partie essentielle de l'épreuve.*

**TP long Préparation du plat** 13,2 : *Valentin a des notes correctes cependant il est souvent dissipé pendant l'épreuve ce qui nuit à la qualité de son travail. Des efforts sont donc attendus.*

Évaluation du grand jury

Plat satisfaisant dans l'ensemble. Des points cependant critiques sont à améliorer. Continuez ainsi tout en fournissant des efforts et vous réussirez tel un grand chef!