

Annexe
Baccalauréat technologique : série STHR

Nom – Prénoms : Date de naissance : N° d'inscription :		Établissement : Session : Commission d'interrogation : Jour et heure : 1/1			
Épreuve de sciences et technologies culinaires (STC) Partie pratique - durée 2 heures					
Niveau de maîtrise Capacités		Non maîtrisée	Maîtrise insuffisante	Maitrise correcte	Maîtrise satisfaisante
1 - Capacité à organiser son poste de travail en respectant les règles d'hygiène et de sécurité					
2 - Capacité à ordonnancer un processus de production culinaire sous contrainte de temps et d'espace					
3 - Capacité à répondre au sujet et aux problématiques scientifiques et culinaires proposées					
4 - Capacité à mettre en œuvre des techniques culinaires et à en expliciter les aspects scientifiques					
5 - Capacité à présenter une production culinaire conforme aux attentes des clients (présentation, créativité, dressage, grammage, qualités organoleptiques ...)					
6 - Capacité à justifier sa démarche et à expliciter son analyse de la situation proposée par le sujet					
Commentaires :					/ 20
La proposition de note ne doit en aucun cas être communiquée au candidat.					
Nom et prénom de l'examineur			Signature		