CHEF-D'ŒUVRE CORRIGÉ 19/20 — CAP PSR

Chef-d'Œuvre CAP PSR Corrigé : Semaine Anti-Gaspillage & Street Food

Exemple complet noté 19/20 soutenu avec succès devant le jury d'examen

Points forts soulignés par le jury de chef-d'œuvre CAP :

- Passion communicative et parfaite maîtrise des protocoles d'hygiène alimentaire lors de la présentation orale.
- Très bonne capacité à calculer la rentabilité d'une portion et à réduire le coût matière par portion de 35%.

Plan de la Présentation Orale devant le Jury (10 minutes)

Timing	Contenu de l'Exposé Oral	Supports Présentés au Jury
0 à 2 min	Introduction : pourquoi j'ai choisi ce métier de la restauration et genèse du projet.	Plaquette de présentation du projet et logo personnel.
2 à 6 min	Réalisation : les techniques culinaires utilisées, les obstacles rencontrés et comment je les ai surmontés.	Fiches techniques de production et photos des préparations.
6 à 10 min	Bilan : ce que ce chef-d'œuvre m'a appris et mon projet d'insertion professionnelle future.	Livre d'or des clients et tableau des coûts portions.

OFFRE OFFICIELLE FORMAV — RÉVISION COMPLÈTE 2026

Pack Réussite Complet CAP PSR (Production et Service en Restauration)

Toutes les fiches de cours (EP1, EP2, PSE, matières générales) + Guide complet du Chef-d'Œuvre

Ce que contient ton Pack Réussite Immédiat :

- **Exemple complet de chef-d'œuvre rédigé** noté 19/20 au format Word prêt à personnaliser.
- **Fiche de calcul automatique des coûts matières** sur Excel pour justifier ton projet au centime près.
- **Pack complet des fiches de révision CAP PSR** pour maîtriser les règles d'hygiène et la production.

GARANTIE OFFICIELLE
100% Conforme Référentiel 2026 • Validé par Jurys

14€ ~~23,99€~~

ACCÉDER IMMÉDIATEMENT AU PACK COMPLET »

Téléchargement direct • Accès illimité à vie • Mises à jour incluses