

# FICHE DE NOTATION

Phase d'organisation 20 pts

Candidat n° :

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginaire et correspondant au texte et aux denrées.....		
	3 pts	Utilisation du vocabulaire technique approprié.....		
Denrées et quantités	2 pts	Toutes les denrées nécessaires à la réalisation du plat doivent être commandées.....		
	4 pts	Les denrées doivent être commandées avec un maximum de précision au niveau grammage.....		
Coût matière	5 pts	Pas d'erreur de calcul.....		
Fiche conseil	2 pts	Pertinence du choix de la méthode de remise en température, en précisant le moyen et la durée.....		
	1 pt	Dressage conseillé pouvant être reproduit chez un particulier.....		
	2 pts	Type de vin (rouge, rosé, blanc).....		
<b>TOTAL</b>			<b>/20</b>	

## Phase de production 120 pts

Hygiène et sécurité Tout au long de l'épreuve	15 pts	Hygiène corporelle..... Hygiène et propreté du plan de travail – Remise en état du plan de travail..... Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables).....		
	5 pts	Sécurité dans l'utilisation du matériel et de l'outillage... Plan de travail en ordre tout au long de l'épreuve.....		
Techniques	Plat N°1	5 pts	Cuisses farcies.....	
		5 pts	Cuisson conforme à la demande (ragoût blanc).....	
		5 pts	Légumes tournés conformes à la demande.....	
		5 pts	Cuisson du riz à point.....	
		5 pts	Duxelles (préparation).....	
		5 pts	Sauce : Liaison.....	
		5 pts	Sauce couleur.....	
	Plat N°2	20 pts	Emulsion de la mousse de poisson conforme, consistance lisse, texture homogène).....	
		10 pts	Découpe du caneton.....	
Présentation Créativité	Plat n°1	10 pts	Présentation harmonieuse des assiettes.....	
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique.....	
	Plat n°2	5 pts	Présentation sur miroir et propreté.....	
		10 pts	Assiettes, aspect de la tranche, couleur, structure.....	
<b>TOTAL B</b>			<b>/120</b>	

## Phase de distribution 60 pts

Distribution	5 pts	Aspect général de la table.....		
	10 pts	Assiettes garnies nettes.....		
	5 pts	Verres et couverts nets.....		
Dégustation appréciation	Plat n°1	5 pts	Cuisses à point de cuisson.....	
		5 pts	Goût de la viande avec Duxelles.....	
		5 pts	Sauce : onctuosité et goût.....	
		5 pts	Légumes à point de cuisson.....	
		5 pts	Goût du riz.....	
		5 pts	Température conforme de l'ensemble.....	
	Plat n°2	5 pts	Goût de la mousse de poisson.....	
	5 pts	Goût de la sauce verte.....		
<b>TOTAL C</b>			<b>/60</b>	
<b>TOTAL A + B + C</b>			<b>/200</b>	

<b>Groupement inter académique II</b>		Session	2003		Facultatif : code	025VV02	
Examen et spécialité							
MC EMPLOYE TRAITEUR							
Intitulé de l'épreuve							
EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE							
Type	Facultatif : date et heure		Durée	Coefficient	N° de page / total		
<b>BAREME NOTATION</b>			<b>5 H</b>	<b>10</b>	<b>1/1</b>		