

FICHE DE NOTATION

candidat n° :

Phase d'organisation 20 pts

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginaire et correspondant au texte et aux denrées	
	3 pts	Texte des phases techniques clair	
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	5 pts	Pertinence du choix de la température de conservation...	
		Type de vin conseillé	
TOTAL A			/20	

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	6 pts	Respect des techniques imposées.....	
		6 pts	Farce lisse et homogène.....	
		6 pts	Cuisson conforme.....	
		6 pts	Sauce lisse.....	
		5 pts	Aspect, soin de la garniture.....	
Présentation Créativité	Plat N°2	5 pts	Respect de la fiche technique.....	
		10 pts	Appareil lisse, coulis lisse.....	
		10 pts	Respect de la technique de refroidissement.....	
Présentation Créativité	Plat N°1	10 pts	Présentation harmonieuse du plat (miroir)	
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique.....	
Présentation Créativité	Plat N°2	15 pts	Présentation, propreté, créativité	
		10 pts	Respect de la fiche technique	
TOTAL B				/120	

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	15 pts	Equilibre des saveurs	
		15 pts	Sauce onctueuse, assaisonnement équilibré.....	
	Plat N°2	5 pts	Appareils parfumés et coulis équilibrés.....	
		5 pts	Crème sucrée à point, légère.....	
TOTAL C				/60	
TOTAL A + B + C				/200	

MC EMPLOYE TRAITEUR	
EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	