

# Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question		Nombre de points attribués à la question	Notation du candidat	
1	Vocabulaire culinaire	4		
2	Connaissance des produits	10		
3	Fonctions et responsabilité du chef	4		
4	Histoire de la cuisine	4		
5	Les cuissons	6		
	<i>5.1. La cuisson poêlée</i> <i>5.2. La cuisson sous-vide</i>			
	a. Technique b. Buts c. Exemples			
6	Aromates, épices, condiments	6		
7	Les potages	4		
8	Les viandes et les gibiers	8		
	<i>8.1 Les viandes</i>			
	<i>8.2. Le gibier</i>	a.	7	
		b.		
	c.			
	d.	4		
9	Pâtisserie	a.	7	
		b.	4	
		c.	6	
<b>TOTAL</b>		<b>80</b>		
<b>TOTAL</b>		<b>/ 80</b>		

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>Session 2004</b>		Facultatif : code	
Examen et spécialité <b>BP Cuisinier</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>U12 → Technologie culinaire et pâtisserie</b>					
Type <b>BAREME DE NOTATION</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>2 heures</b>	Coefficient <b>3</b>	N° de page / total <b>Feuille : 1/1</b>	