

FICHE DE NOTATION

Candidat n° :

Phase d'organisation 20 points

Phase d'organisation 20 points			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 (<i>rouge, rosé, blanc</i>)	
TOTAL			/20	

Phase de production 120 points

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	
	5 pts	Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables)	
		Sécurité dans l'utilisation du matériel et de l'outillage	
Techniques	Plat n° 1	10 pts	Dépouiller désarêter saumon.....
		10 pts	Conformité des Techniques gestuelles - taillages,
		10 pts	Conformité des Techniques de cuisson.....
	Plat n° 2	5 pts	Réalisation de la sauce
		10 pts	Conformité des Techniques de cuisson.....
		5 pts	Réalisation du filet farci.....
		10 pts	Réaliser un glaçage correct
		5 pts	Tranchage des médaillons
		5 pts	Réalisation de la mousseline de volaille
Présentation Créativité	Plat n° 1	10 pts	Présentation harmonieuse de l'ensemble
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique.....
	Plat n° 2	20 pts	Présentation harmonieuse et appétissante
TOTAL B			/120	

Phase de distribution 60 points

Distribution	10 pts	Dressage de la table agréable à l'œil.....	
	10 pts	Dressage du plat de viande.....	
Dégustation appréciation	Plat n° 1	6 pts	Goût de la sauce
		12 pts	Cuisson du saumon
		12 pts	Goût et Cuisson des Garnitures.....
	Plat n° 2	10 pts	Goût de l'ensemble
TOTAL C			/60	
TOTAL A + B + C			/200	

Groupe interacadémique II		Session	2005		Facultatif : code
Examen et spécialité MC EMPLOYÉ TRAITEUR					
Intitulé de l'épreuve EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
Fiche de notation du Sujet n°1		5 H	10	1/1	