

# 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, imagiatif 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	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> ) .....	.....	
<b>TOTAL</b>			<b>/20</b>	

## 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 .....	.....	
	5 pts	Remise en état du plan de travail .....	.....	
		Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables) .....	.....	
Techniques	Plat n° 1	5 pts	Désosser un râble de lapin .....	.....
		10 pts	Réaliser une farce mousseline.....	.....
		10 pts	Cuisson du râble farci .....	.....
		5 pts	Cuisson du flan .....	.....
		5 pts	Réalisation de la sauce.....	.....
	Plat n° 2	5 pts	Qualité de l'appareil à bavarois .....	.....
		10 pts	Montage du bavarois.....	.....
		10 pts	Décoration du bavarois .....	.....
Présentation Créativité	Plat n° 1	15 pts	Présentation harmonieuse de l'assiette et du plat.....	.....
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique .....	.....
	Plat n° 2	10 pts	Présentation, propreté, créativité.....	.....
		10 pts	Respect de la fiche technique.....	.....
<b>TOTAL B</b>			<b>/120</b>	

## Phase de distribution 60 points

Distribution		10 pts	Aspect général de la table .....	.....
		5 pts	Netteté des assiettes .....	.....
		5 pts	Verre et couvert net .....	.....
Dégustation appréciation	Plat n° 1	10 pts	Goût de la sauce.....	.....
		10 pts	Goût et cuisson des garnitures de légumes .....	.....
		10 pts	Cuisson conforme de la viande.....	.....
	Plat n° 2	10 pts	Goût du bavarois de fraises .....	.....
<b>TOTAL C</b>			<b>/60</b>	
<b>TOTAL A + B + C</b>			<b>/200</b>	

<b>Groupement interacadémique II</b>		Session	<b>2005</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité		MC EMPLOYÉ TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve		EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
<b>Fiche de notation du Sujet n 2</b>		5 H	10	1/1	