

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>)	
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	
	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.....	
TOTAL B			/120	

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	
TOTAL C			/60	
TOTAL A + B + C			/200	

Groupement interacadémique II		Session	2005		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	
Fiche de notation du Sujet n 2		5 H	10	1/1	