

# 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 | 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> )   | .....      |              |
| <b>TOTAL A</b>                   |       |   | <b>/20</b> |              |

## Phase de production (120 points)

|  |           |  |             |  |
|--|-----------|--|-------------|--|
| Hygiène et sécurité<br>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     | 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 | 10 pts Réaliser une pâte .....   | .....       |  |
|  |           | 10 pts Conformité des techniques gestuelles (taillages .....                     | .....       |  |
|  |           | 10 pts Réalisation de la sauce .....   | .....       |  |
|  | Plat n° 2 | 5 pts Conformité des techniques de cuisson .....                                 | .....       |  |
|  |           | 5 pts Cuire les moules .....   | .....       |  |
|  |           | 5 pts Réaliser une sauce mayonnaise .....  | .....       |  |
| Présentation<br>Créativité                       | Plat n° 1 | 5 pts Réaliser des tomates macédoine, monder, lustrer .....                      | .....       |  |
|  |           | 10 pts Monter les aspics .....   | .....       |  |
|  | Plat n° 2 | 15 pts Présentation harmonieuse de l'ensemble .....                              | .....       |  |
|  |           | 5 pts Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique .              | .....       |  |
| <b>TOTAL B</b>                                   |           |  | <b>/120</b> |  |

## Phase de distribution (60 points)

|                             |           |   |             |  |
|-----------------------------|-----------|---|-------------|--|
| Distribution                | 5 pts     | Assiette garnie nette .....                 | .....       |  |
|                             | 5 pts     | Dressage en barquettes appétissant .....    | .....       |  |
|                             | 10 pts    | Fond de plat agréable a l'œil .....         | .....       |  |
| Dégustation<br>appréciation | Plat n° 1 | 6 pts Viande cuite sans surcuisson .....    | .....       |  |
|                             |           | 12 pts Goût et liaison de la sauce .....    | .....       |  |
|                             |           | 12 pts Goût et cuisson des garnitures ..... | .....       |  |
|                             | Plat n° 2 | 10 pts Goût de l'ensemble.....              | .....       |  |
| <b>TOTAL C</b>              |           |   | <b>/60</b>  |  |
| <b>TOTAL A + B + C</b>      |           |   | <b>/200</b> |  |

|  |                            |                     |             |                    |  |
|--|----------------------------|---------------------|-------------|--------------------|--|
| <b>Groupement interacadémique II</b>               |                            | <b>Session 2006</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 |  |
| Fiche de notation du Sujet n 3                     |                            | 5 H                 | 10          | 1/1                |  |