

BARÈME DE CORRECTION		CANDIDATS									
ORGANISATION	PTS	EXIGENCES	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
CONCEPTION	6	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre de toutes les techniques imposées (pénaliser les manques) 									
FICHE TECHNIQUE..	3	<ul style="list-style-type: none"> Cohérence et logique des phases techniques mises en œuvre (dix phases minimum) 									
	2	<ul style="list-style-type: none"> Trop ou pas assez de produits demandés (quantités compatibles avec les fabrications demandées) 									
CALCUL du COÛT de REVIENT	2	<ul style="list-style-type: none"> Pas de grosses erreurs de calcul des quantités proportionnelles de produits 									
	3	<ul style="list-style-type: none"> Prix total moyen conforme à + ou - 10% 									
FICHE CONSEIL.....	4	<ul style="list-style-type: none"> Tout coché = 0 point Remise en T° = 1.5 point Dressage = 1 point Vins et boissons = 1.5 point 									
TOTAL ORGANISATION.....	/20	MAÎTRISE : entre 20 et 16 MAÎTRISE EN COURS : entre 15 et 10 MAÎTRISE INSUFFISANTE : entre 9 et 5 ABSENCE DE MAÎTRISE : entre 4 et 0	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20

EVALUATION		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : A	Folio : 1/4

Noms et visas des correcteurs :

BARÈME DE CORRECTION		NIVEAUX DE PERFORMANCES				CANDIDATS						
PHASE DE PRODUCTION		M	MC	MI	AM	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
ORGANISATION DU POSTE HYGIENE ET SECURITE	20 PTS	EXIGENCES										
ORGANISATION.....	2	<ul style="list-style-type: none"> Enchaînement logique de la progression du travail Mise en œuvre au moment opportun Mise en place du poste (pénaliser le désordre) Utilisation rationnelle des postes de cuissons 										
HYGIENE ET SECURITE	2	<ul style="list-style-type: none"> Regroupement des épluchures et parures Débarrassage et rangement du matériel Respect des règles de sécurité Prévention des risques Tenue professionnelle 										
TOTAL HYGIENE ET SECURITE.....	/20	MAÎTRISE : entre 20 et 16 MAÎTRISE EN COURS : entre 15 et 10 MAÎTRISE INSUFFISANTE : entre 9 et 5 ABSENCE DE MAÎTRISE : entre 4 et 0		Entre 16 et 20	Entre 15 et 10	Entre 9 et 5	Entre 4 et 0					
						/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20

EVALUATION		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : A	Folio : 2/4

Noms et visas des correcteurs :

BARÈME DE CORRECTION			NIVEAUX DE PERFORMANCES					CANDIDATS				
PHASE DE PRODUCTION (suite)	PTS	EXIGENCES	M	MC	MI	AM	N°	N°	N°	N°	N°	N°
RESPECT DES TECHNIQUES DE FABRICATION PLAT 1 : <i>Civet de lapin</i>	5 5 5 5 5 5	Confection de la marinade. Mise en cuisson du lapin. Confection de la sauce. Cuisson des pâtes Cuisson des champignons Cuisson des oignons glacés	Entre 30 et 24	Entre 23 et 15	Entre 14 et 8	Entre 7 et 0	/30	/30	/30	/30	/30	/30
Total respect Tech Plat N°1	/30											
RESPECT DES TECHNIQUES DE FABRICATION PLAT 2 : <i>Produits cocktail</i>	6 6 6 6 6	Maîtrise technique du produit n°1 Maîtrise technique du produit n°2 Maîtrise technique du produit n°3 Maîtrise technique du produit n°4 Maîtrise technique du produit n°5										
Total respect Tech Plat N°2.....	/30						/30	/30	/30	/30	/30	/30
PRESENTATION PLAT 1 : <i>Civet de lapin</i>	4 4 4 4 4	Netteté du plat de présentation Régularité des proportions Cuisson de la viande. Aspect de la sauce. Aspect des garnitures.	Entre 40 et 32	Entre 31 et 20	Entre 19 et 12	Entre 11 et 0						
PRESENTATION PLAT 2 : <i>Produits cocktail</i>	4 4 4 4 4	Netteté et originalité produit 1 Netteté et originalité produit 2 Netteté et originalité produit 3 Netteté et originalité produit 4 Netteté et originalité produit 5										
Total présentation	/40						/40	/40	/40	/40	/40	/40

EVALUATION		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : A	
		Folio : 3/4	

Noms et visas des correcteurs :

BARÈME DE CORRECTION		NIVEAUX DE PERFORMANCES				CANDIDATS							
PHASE DE DISTRIBUTION / DEGUSTATION		M	MC	MI	AM	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
PTS	EXIGENCES												
5	Netteté de la table de dressage.	Entre 16 et 20											
5	Respect des délais d'envoi.	Entre 15 et 10											
5	Respect du bon dressage de table	Entre 9 et 5											
5	Harmonie générale.	Entre 4 et 0											
TOTAL DISTRIBUTION.. /20						/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20
DEGUSTATION PLAT N° 1 : <i>Civet de lapin</i>		Entre 40 et 32											
4	Cuisson du lapin												
4	Goût de la sauce												
4	Cuisson des pâtes												
4	Cuisson des oignons.												
4	Cuissons des champignons.												
DEGUSTATION PLAT N° 2 : Produits cocktail		Entre 31 et 20											
4	Goût du produit n°1												
4	Goût du produit n°2												
4	Goût du produit n°3												
4	Goût du produit n°4												
4	Goût du produit n°5												
TOTAL PRESENTATION... /40						/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40

EVALUATION		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : A	Folio : 4/4

Noms et visas des correcteurs :