

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

Noms et visas des correcteurs :

CORRIGE		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : 05-30	Folio : 1/4

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 Pénalisation des gaspillages 										
HYGIENE ET SECURITE	2	Entre 16 et 20										
	2	Entre 15 et 10										
	2	Entre 9 et 5										
	2	Entre 4 et 0										
TOTAL HYGIENE ET SECURITE.....	/20											

CORRIGE		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : 05-30 Sujet B	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°	N°	N°
RESPECT DES TECHNIQUES DE FABRICATION PLAT 1 : <i>Feuilleté aux St Jacques et poissons</i>	5 5 5 5 5 5	<ul style="list-style-type: none"> • Finition du feuilletage • Taillage cuisson julienne • Cuisson St Jacques, Poissons • détaillage feuilletés, cuisson • réalisation de la sauce • montage des feuilletés 	Entre 30 et 24	Entre 23 et 15	Entre 14 et 8	Entre 7 et 0	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30
Total respect Tech Plat N°1	/30													
RESPECT DES TECHNIQUES DE FABRICATION PLAT 2 : <i>Émincé de volaille au paprika</i>	5 5 5 5 5 5	<ul style="list-style-type: none"> • habillage de la volaille • mise en cuisson du poulet • cuisson du riz • préparation des garnitures • réalisation de la sauce • cuisson des garnitures 					/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30	/30
Total respect Tech Plat N°2....	/30													
PRESENTATION PLAT 1 : <i>Feuilleté aux St Jacques et poissons</i>	5 5 10	<ul style="list-style-type: none"> • forme, régularité • décor • répartition de la garniture, sauce 	Entre 40 et 32	Entre 31 et 20	Entre 19 et 12	Entre 11 et 0								
PRESENTATION PLAT 2 : <i>Émincé de volaille au paprika</i>	5 5 5 5	<ul style="list-style-type: none"> • température • présentation • netteté • portionnement 												
Total présentation.	/40						/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40

CORRIGE		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : 05-30	Folio : 3/4

Noms et visas des correcteurs :

BARÈME DE CORRECTION			NIVEAUX DE PERFORMANCES								CANDIDATS							
PHASE DE DISTRIBUTION / DEGUSTATION			M	MC	MI	AM												
	PTS	EXIGENCES									N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
DISTRIBUTION.....	6 7 7	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des délais • Dressage conforme aux exigences • Propreté, chaleur de l'assiette 	Entre 16 et 20	Entre 15 et 10	Entre 9 et 5	Entre 4 et 0												
TOTAL DISTRIBUTION..	/20										/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20	/20
DEGUSTATION PLAT N° 1 : TARTE FEUILLETÉE AUX FRAISES	5 5 5 5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des feuilletés • Cuisson St Jacques, Poisson, julienne • Saveur, onctuosité, sauce • Assaisonnement d'ensemble 	Entre 40 et 32								Entre 11 et 0							
DEGUSTATION PLAT N° 2 : <i>Émincé volaille au paprika</i>	5 5 5 5	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de la volaille • Saveur, onctuosité de la sauce • Cuisson goût : Garnitures • Assaisonnement d'ensemble 	Entre 31 et 20								Entre 19 et 12							
TOTAL PRESENTATION...	/40										/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40	/40

CORRIGE		Examen : M.C.	Session : 2006
Spécialité : EMPLOYÉ TRAITEUR		Epreuve : EP1 pratique professionnelle	
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Sujet N° : 05-30 Sujet B	Folio : 4/4

Noms et visas des correcteurs :

MENTION COMPLEMENTAIRE
RECAPITULATIF DES EVALUATIONS

PROPOSITION D'EVALUATION PAR POSTE	ORGANISATION	HYGIENE ET SECURITE	PLAT N°1	PLAT N°2	PRESENTATION	DISTRIBUTION	DEGUSTATION	TOTAL
	20 points (Phase écrite) folio 1/4	20 points (organisation hygiène sécurité=pratique) folio 2/4	30 points (respect des techniques) folio 3/4	30 points (respect des techniques) folio 3/4	40 points folio 3/4	20 points folio 4/4	40 points folio 4/4	200 points
N° CANDIDAT								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

Noms et visas des correcteurs :

Examen : M.C. EMPLOYE TRAITEUR	Grille évaluation récapitulative collective	
Epreuve : EP1 pratique professionnelle		
Temps alloué : 5h00	Coefficient : 10	Session : 2006 Folio : 1/1