

FEUILLE DE NOTATION

Candidat N°

A) Phase d'organisation : 20 points

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginaire correspondant au sujet et aux denrées mises à disposition		
	3 pts	Utilisation du vocabulaire technique approprié		
Denrées et quantités	3 pts	Fiche technique correctement renseignée : ingrédients		
	3 pts	Fiche technique correctement renseignée : quantités		
Coût matière	3 pts	Calculs intermédiaires corrects		
	2 pts	Résultat juste		
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 (rouge, blanc, rosé)		
TOTAL : A			/ 20	

B) Phase de production : 120 points

Hygiène et sécurité Tout au long de l'épreuve	15 pts	Hygiène corporelle et vestimentaire.....	
		Hygiène et propreté du plan de travail – Remise en état du plan de travail	
	5 pts	Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables)	
		Sécurité dans l'utilisation de l'outillage et du matériel	
Techniques	Plat N°1	10 pts Désosser, parer, détailler	
		10 pts Confection de la garniture.....	
		10 pts Réalisation de la sauce	
		5 pts Conformité des techniques de cuisson	
	Plat N°2	6 pts Pocher des oeufs.....	
		5 pts Réalisation de la gelée.....	
		7 pts Montage	
		7 pts Décor intérieur...	
Présentation Créativité	Plat N°1	15 pts Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble	
		5 pts Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique	
	Plat N°2	20 pts Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble	
TOTAL : B			/ 120	

C) Phase de distribution : 60 points

Distribution Présentation	15 pts	Dressage de l'assiette et du plat : plat N°1		
	10 pts	Dressage des œufs sur support en lait gélifié : plat N° 2		
Dégustation Appréciation	Plat N°1	5 pts Cuisson de la viande	
		5 pts Cuisson de la garniture	
		5 pts Assaisonnement.....	
		5 pts Aspect et saveur de la sauce.....	
Plat N°2	5 pts Cuisson des œufs.....		
	10 pts Œufs en gelée.....		
TOTAL : C			/ 60	
TOTAL : A + B + C			/ 200	

Session 2007		Facultatif : code		
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
Type FEUILLE de NOTATION SUJET n° 1	Facultatif : Date et heure	Durée : 5 Heures	Coefficient 10	N° de pages Total 1/1