

FICHE DE NOTATION

Phase d'organisation 20 pts

Candidat n° :

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginaire 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 (rouge, rosé, blanc).....	
TOTAL			/20	

Phase de production 120 pts

Hygiène et sécurité Tout au long de l'épreuve	15 pts	Hygiène corporelle..... Hygiène et propreté du plan de travail – Remise en état du plan de travail..... Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables).....	
	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 la farce mousseline
		10 pts	Conformité des techniques gestuelles (taillages ,tournages)
		5 pts	Réalisation de la sauce.....
		10 pts	Conformité des techniques de cuisson.....
Techniques	Plat N°2	5 pts	Préparer les truites.....
		5 pts	Décorer les truites
		10 pts	Réaliser la sauce chaud-froid.....
		5 pts	Chaudfroiter les truites.....
Présentation Créativité	Plat n°1	15 pts	Présentation harmonieuse de l'ensemble
	Plat n°2	5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique.....
		20 pts	Présentation harmonieuse et appétissante.....
TOTAL B			/120	

Phase de distribution 60 pts

Distribution	10 pts	Assiette garnie nette.....	
	5 pts	Barquettes au contenu appétissant.....	
	5 pts	Fond de plat agréable à l'œil	
Dégustation appréciation	Plat n°1	6 pts	Viande et farce cuites sans surcuisson
		6 pts	Goût de la sauce.....
		6 pts	Liaison sauce.....
		6 pts	Cuisson des garnitures.....
		6 pts	A point cuisson de la garniture.....
	Plat n°2	10 pts	Goût de la sauce chaud-froid.....
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	Facultatif : date et heure		Durée	Coefficient	N° de page / total
FEUILLE de NOTATION SUJET n° 2			5 heures	10	1/1