

**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 )   |             |              |
| <b>TOTAL : A</b>                |       |  | <b>/ 20</b> |              |

**B) Phase de production : 120 points**

|  |          |  |   |       |
|--|----------|--|---|-------|
| Hygiène et sécurité<br>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   | Lever les filets de sole .....                                    | ..... |
|  |          | 10 pts   | Confection de la farce mousseline .....                           | ..... |
| 10 pts   |          | Réalisation de la sauce .....  | .....   |       |
| 5 pts  |          | Conformité des techniques de cuisson .....                                       | .....   |       |
|  | Plat N°2 | 8 pts  | Réalisation des appareils .....                                   | ..... |
|  |          | 2 pts  | Réalisation du coulis .....                                       | ..... |
|  |          | 5 pts  | Montage de la terrine .....                                       | ..... |
|  |          | 5 pts  | Cuisson de la terrine .....                                       | ..... |
|  |          | 5 pts  | Préparation du support en lait gélifié .....                      | ..... |
| Présentation<br>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 .....       | ..... |
| <b>TOTAL : B</b>                                 |          |  | <b>/ 120</b>  |       |

**C) Phase de distribution : 60 points**

|                              |          |  |                                   |       |
|------------------------------|----------|--|-----------------------------------|-------|
| Distribution<br>Présentation | 10 pts   | Dressage de l'assiette et du plat : plat N°1                   |                                   |       |
|                              | 15 pts   | Dressage de la terrine sur support en lait gélifié : plat N° 2 |                                   |       |
| Dégustation<br>Appréciation  | Plat N°1 | 5 pts  | Cuisson du poisson .....          | ..... |
|                              |          | 5 pts  | Cuisson de la garniture .....     | ..... |
|                              |          | 5 pts  | Assaisonnement.....               | ..... |
|                              |          | 5 pts  | Aspect et saveur de la sauce..... | ..... |
|                              | Plat N°2 | 5 pts  | Coulis.....                       | ..... |
|                              |          | 10 pts   | Terrine.....                      | ..... |
| <b>TOTAL : C</b>             |          |  | <b>/ 60</b>                       |       |
| <b>TOTAL : A + B + C</b>     |          |  | <b>/ 200</b>                      |       |

|   |                               |                            |                          |                                   |
|---|-------------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| Session <b>2007</b>                                     |                               | Facultatif : code          |                          |                                   |
| Examen et spécialité : <b>MC EMPLOYE TRAITEUR</b>       |                               |                            |                          |                                   |
| Intitulé de l'épreuve :<br>EP1 Pratique professionnelle |                               |                            |                          |                                   |
| <b>Type FICHE de NOTATION</b><br>SUJET n° 3             | Facultatif :<br>Date et heure | <b>Durée :</b><br>5 Heures | <b>Coefficient</b><br>10 | <b>N° de pages</b><br>Total 1 / 1 |