

**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 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 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 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 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 : EP1 Pratique professionnelle				
<b>Type FICHE de NOTATION</b> SUJET n° 3	Facultatif : Date et heure	<b>Durée :</b> 5 Heures	<b>Coefficient</b> 10	<b>N° de pages</b> Total 1 / 1