

# 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 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 des grammages		
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, 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 ..... 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 de l'outillage et du matériel ..... Plan de travail en ordre tout au long de l'épreuve.....	.....	
Techniques	Plat N°1	3 pts	Désosser les râbles.....	.....
		5pts	Confection de la farce.....	.....
		2 pts	Réalisation de la sauce .....	.....
		5 pts	Conformité des techniques de cuisson .....	.....
Présentation Créativité	Plat N°1	5pts	Présentation harmonieuse de l'ensemble .....	.....
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique .....	.....
	Plat N°2	5 pts	Présentation harmonieuse 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		
	10 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	Goût du poisson et de la garniture .....	.....
		5 pts	Goût de la sauce .....	.....
	Plat N°2	10 pts	Goût de l'ensemble .....	.....
<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 : MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
<b>Type FICHE DE NOTATION</b> SUJET n° 4	Facultatif : Date et heure	Durée : 5 Heures	Coefficient <b>10</b>	N° de pages Total <b>1 / 1</b>