

FICHE DE NOTATION

Phase d'organisation 20 pts

Candidat n° :

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginatif et 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	5 pts	Pas d'erreur de calcul	
Fiche conseil	2 pts	Pertinence du choix de la méthode de remise en température, en respectant 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	Elaborer la mousseline de merlan	
		5 pts	Monter et cuire la terrine de saumon aux fines herbes	
		10 pts	Elaborer la sauce d'accompagnement	
		10 pts	Réaliser mayonnaise et œufs mimosa	
	Plat N°2	10 pts	Elaborer la pâte à chou	
		5 pts	Cuire les choux	
Présentation Créativité	Plat n°1	15 pts	Présentation harmonieuse de l'assiette	
		5 pts	Dressage sur plat gélifié : plat N°1	
	Plat n°2	10 pts	Présentation, propreté, créativité	
		10 pts	Dressage du plat : plat N°2	
TOTAL B			/120		

Phase de distribution 60 pts

Distribution		25 pts	Présentation du buffet	
Dégustation appréciation	Plat n°1	5 pts	Cuisson de la terrine de saumon aux fines herbes	
		5 pts	Saveur des œufs mimosa	
		5 pts	Assaisonnement	
		5 pts	Aspect et saveur de la sauce mayonnaise	
	Plat n°2	5 pts	Cuisson de la pâte à chou	
		10 pts	Goût du produit fini	
TOTAL C			/60		
TOTAL A + B + C			/200		

		Session	2008		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° 1		5 heures	10	1 / 1	