

# FICHE DE NOTATION

A) Phase d'organisation 20 pts

Candidat n° :

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imagiatif 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)	.....	
<b>TOTAL</b>			<b>/20</b>	

B) 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			
	5 pts	Remise en état du plan de travail	.....		
		Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables)			
Techniques	Plat N°1	5 pts	Brider la volaille	.....	
		10 pts	Cuire « pocher »	.....	
		10 pts	Réaliser une sauce à base de velouté	.....	
		10 pts	Cuire du riz à court-mouillement	.....	
	Plat N°2	10 pts	Monter un saucisson en brioche	.....	
		10 pts	Réaliser une sauce Madère	.....	
		5 pts	Cuire le saucisson brioché	.....	
	Présentation Créativité	Plat n°1	15 pts	Présentation harmonieuse de l'assiette	.....
5 pts			Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique	.....	
Plat n°2		10 pts	Présentation, propreté, créativité	.....	
		10 pts	Respect de la fiche technique	.....	
<b>TOTAL B</b>			<b>/120</b>		

C) Phase de distribution 60 pts

Distribution	15 pts	Dressage de l'assiette et du plat : plat N°1	.....		
		10 pts	Dressage du plat : plat N°2	.....	
Dégustation Appréciation	Plat n°1	5 pts	Cuisson de la volaille	.....	
		5 pts	Saveur du riz	.....	
		5 pts	Assaisonnement	.....	
		5 pts	Aspect et saveur de la sauce à base de velouté	.....	
	Plat n°2	5 pts	Cuisson du saucisson en croûte	.....	
		10 pts	Goût de la sauce Madère	.....	
<b>TOTAL C</b>			<b>/60</b>		
<b>TOTAL A + B + C</b>			<b>/200</b>		

		Session	<b>2008</b>		Facultatif : code
Examen et spécialité					
MC EMPLOYE TRAITEUR					
Intitulé de l'épreuve					
EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE					
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total	
FEUILLE de NOTATION		5 heures	10	1 / 1	
SUJET n° 2					