

FICHE DE NOTATION

A) Phase d'organisation 20 pts

Candidat n° :

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imagitatif 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	

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	10 pts	Désosser, parer cuisse de poulet	
		5 pts	Confection de la farce	
		10 pts	Conformité des techniques de cuisson	
		10 pts	Réalisation des garnitures	
		5 pts	Réalisation de la sauce	
	Plat N°2	5 pts	Tailler en lèches la volaille	
		5 pts	Tailler en julienne	
		10 pts	Montage d'une tourte	
	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	
TOTAL B			/120		

C) Phase de distribution 60 pts

Distribution	15 pts	Dressage de l'assiette et du plat : plat N°1	
		10 pts	Dressage de la tourte sur papier gaufré : plat N°2
Dégustation Appréciation	Plat n°1	5 pts	Cuisson de la viande
		5 pts	Cuisson de la garniture
		5 pts	Assaisonnement
		5 pts	Aspect et saveur de la sauce
	Plat n°2	5 pts	Cuisson de la tourte
		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° 3			5 heures	10	1 / 1