

FICHE DE NOTATION

A) Phase d'organisation 20 pts

Candidat n° :

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginaire et correspondant au texte et aux denrées	
	3 pts	Texte des phases techniques clair	
Denrées et quantités	3 pts	Toutes les denrées nécessaires à la réalisation du plat doivent être commandées	
	3 pts	Les denrées doivent être commandées avec un maximum de précision au niveau du grammage	
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	5 pts	Habiller et brider les canards
5 pts	Réaliser une sauce bigarade			
10 pts	Poêler une volaille			
5 pts	Réalisation garniture N°1			
5 pts	Réalisation garniture N°2			
5 pts	Réalisation de la sauce finale			
	Plat N°2	10 pts	Réalisation de la génoise	
		8 pts	Réalisation de la crème Anglaise	
		2 pts	Chemiser les moules	
		5 pts	Cuisson de la crème Anglaise et de la génoise	
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		

Phase de distribution 60 pts

Distribution	15 pts	Dressage de l'assiette et du plat : plat N°1		
		10 pts	Dressage de la génoise : plat N°2	
Dégustation appréciation	Plat n°1	7 pts	Cuisson de la viande	
		7 pts	Cuisson des garnitures	
		6 pts	Aspect et saveur de la sauce	
	Plat n°2	10 pts	Génoise	
5 pts		Crème Anglaise		
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° 4		5 heures	10	1 / 1	