

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	3 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	3 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		
	2 pts	Dressage conseillé pouvant être reproduit chez un particulier		
	2 pts	Type de vin (rouge, blanc, rosé)		
<i>TOTAL : A</i>			<i>/ 20</i>	

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	
	5 pts	Hygiène des denrées (gestion des denrées périssables)	
		Sécurité dans l'utilisation de l'outillage et du matériel	
Techniques	Plat N°1	5 pts Préparation du carré de porc façon Orloff	
		10 pts Confection des différentes garnitures.....	
		10 pts Réalisation de la sauce Soubise.....	
		10 pts Conformité des techniques de cuisson	
	Plat N°2	6 pts Réaliser la pâte sablée, fonçage.....	
		5 pts Confection de l'appareil aux citrons	
		7 pts Réalisation de la tarte meringue.....	
		7 pts Montage de la tarte	
Présentation Créativité	Plat N°1	15pts Présentation harmonieuse de l'ensemble	
		5 pts Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique	
	Plat N°2	20 pts Présentation harmonieuse de l'ensemble	
<i>TOTAL : B</i>			<i>/ 120</i>	

C) Phase de distribution : 60 points

Distribution Présentation	15 pts	Dressage de l'assiette et du plat : plat N°1		
		10 pts Dressage de la tarte sur assiette et plat : plat N° 2		
Dégustation Appréciation	Plat N°1	7 pts Cuisson du carré	
		6 pts Cuisson des différentes garnitures	
		6 pts Goût du carré et des garnitures	
		6 pts Goût de la sauce	
	Plat N°2	10 pts Goût de l'ensemble	
<i>TOTAL : C</i>			<i>/ 60</i>	
<i>TOTAL : A + B + C</i>			<i>/ 200</i>	

		Session	2008 \$		Facultatif : code
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR					
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle					
Type	FICHE DE NOTATION DU SUJET 8	Facultatif : Date et heure	Durée : 5 Heures	Coefficient 10	N° de pages Total 1/1

NOTE AUX JURYS

1. CORRECTION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigée par deux jurys :

- un jury de TRAVAIL présent dès le début de l'épreuve, qui notera :
 - A) la phase d'organisation (fiche technique, fiche conseil)
 - B) la phase de production

- un jury de DEGUSTATION qui notera :
 - C) la phase de distribution

2. CONSIGNES

- Chaque membre de jury doit impérativement remplir une feuille de notation nominative et la signer.
- Les éléments d'évaluation ou d'appréciation sur les réalisations s'effectuent hors la présence du candidat.
- L'accès au laboratoire ou cuisine suppose une tenue adéquate respectant les règles d'hygiène de santé et sécurité au travail.
- Documents et matériels autorisés : carnet de recettes personnel, calculatrice, répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier ».

	Session 2008 ↘	Facultatif : code		
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
Type NOTE au JURY	Facultatif : Date et heure	Durée 5 h	Coefficient 10	N° de pages 1 / 1