



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

A) Phase d'organisation: 20 points

			Notes	Observations
Rédaction de la fiche technique	1 pt	Intitulé clair, imaginaire 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 matières	3 pts	Calculs intermédiaires corrects	
	2 pts	Résultats justes	
Fiche conseil	2 pts	Pertinence du choix de la méthode de remise en Température en précisant le moyen et la durée	
	1 pt	Dressage conseillé pouvant être reproduit chez un particulier	
	2 pts	Type de vin (rouge, blanc, rosé)	
TOTAL: A			/ 20	/ 20

B) Phase de production: 120 points

Hygiène et sécurité	15 pts	Hygiène corporelle et vestimentaire	
		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 de l'outillage et du matériel	
		Plan de travail en ordre tout au long de l'épreuve	
Techniques	Plat	7 pts Parer et détailler le filet de saumon	
		7 pts Réaliser la mousseline	
		7 pts Réaliser une sauce vin blanc	
		7 pts Réaliser un riz pilaf	
	N° 1	7 pts l'apoint de cuisson du saumon	
		5 pts Confectionner l'appareil	
Plat	N° 2	10 pts Mener une cuisson à basse température.	
		10 pts Caramélisation et finition des crèmes brûlées	
Présentation créativité	Plat	N° 1	15 pts Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble
			5 pts Conformité des ingrédients par rapport à la fiche Tech.
	Plat	N° 2	20 pts Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble
TOTAL : B			/ 120	/120

C) Phase de distribution: 60 points

Distribution, présentation	15 pts	Dressage de l'assiette et plat N° 1	
	10 pts	Dressage du plat n° 2	
Dégustation	Plat	N° 1	8 pts Cuisson et saveur du saumon
			7 pts Cuisson et saveur du riz pilaf
			5 pts Aspect et saveur de la sauce
			5 pts Aspect et saveur de la seconde garniture
	Plat	N° 2	10 pts Goût du produit fini
TOTAL: C			/ 60	/60
TOTAL: A + B + C			/ 200	/200

Session: 2009

Facultatif: code

examen et spécialité: MC EMPLOYE TRAITEUR

Intitulé de l'épreuve: EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE

Type FEUILLE DE NOTATION SUJET N° 1

DUREE: 5 heures

Coef: 10

N° de page 1/1