



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.

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 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 N° 1	10 pts	Réaliser un fond blanc de volaille	
		15 pts	Réaliser une sauce chaud-froid	
		10 pts	Chauffroiter un suprême	
		5 pts	Réaliser fond de plat en gelée	
	Plat N° 2	5 pts	Respecter les proportions	
		10 pts	Cuisson	
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	10 pts	Cuisson des sùpremés	
		5 pts	Assaisonnement	
	Plat N° 2	10 pts	Aspect et saveur du chaud-froid	
		10 pts	Goût du cake	
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° 2

DUREE: 5 heures

Coef: 10 N° de page 1/1