



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 | Parer, détailler la viande de veau | |
| | | 10 pts | Confectionner et cuire la garniture | |
| | | 10 pts | Réaliser la sauce | |
| | | 5 pts | Conformité des techniques de cuisson | |
| | Plat N° 2 | 6 pts | Confectionner une pâte brisée | |
| | | 5 pts | Confectionner la crème pâtissière | |
| | | 7 pts | Montage de la tarte | |
| | | 7 pts | Structure et finition | |
| Présentation créativité | Plat N° 1 | 15 pts | Présentation harmonieuse et créativité de l'ensemble | |
| | Plat N° 2 | 5 pts | Conformité des ingrédients par rapport à la fiche Tech. | |
| | Plat N° 2 | 20 pts | Présentation harmonieuse et créativité de l'ensemble | |
| TOTAL : B | | / 120 | /120 | |

C) Phase de distribution: 60 points

| | | | | |
|-----------------------------|-----------|-------------------------------------|------------------------------|-------|
| Distribution, présentation | 10 pts | Dressage de l'assiette et plat N° 1 | | |
| | 10 pts | Dressage du 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 | 10 pts | Cuisson des fonds de tarte | |
| | | 10 pts | Appréciation gustative | |
| 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° 4

DUREE: 5 heures

Coef: 10

N° de page 1/1