



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

CRDP ALSACE

Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

NOTE AU JURY

1. CORRECTION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigée par deux jury

- 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 de la présence du candidat.
- L'accès au laboratoire ou cuisine suppose une tenue adéquate respectant les règles d'hygiène de santé et de sécurité au travail.
- Documents et matériels autorisés : carnet de recette personnel, calculette, répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier ».

	Session	2009	code :	
Examen et spécialité				
MC EMPLOYÉ TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 Pratique professionnelle				
Type	Facultatif :	Durée	Coefficient 10	N° de page / total
NOTE au JURY	date et heure	5 heures		1 / 1

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	5 pts	Désosser, manchonner, farcir
		10 pts	Confectionner les garnitures
		10 pts	Réaliser la sauce
		10 pts	Conformité des techniques de cuisson
	Plat N° 2	7 pts	Confectionner la pâte brisée et fonder les tartelettes
		5 pts	Cuire à blanc les tartelettes
		6 pts	Confectionner une crème pâtissière
		7 pts	Monter et décorer les tartelettes
Présentation créativité	Plat N° 1	15 pts	Présentation harmonieuse et créativité de l'ensemble
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche Tech,
	Plat N° 1	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 de la pâte brisée
		10 pts	Aspect et saveur de la tartelette
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