



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

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 : ingrédients corrects		
	3 pts	Fiche technique : quantités correctes		
Coût matières	3 pts	Calculs intermédiaires corrects		
	2 pts	Résultat juste		
Fiche conseil	2 pts	Pertinence du choix de remise en température et la durée		
	2 pts	Dressage conseillé pouvant être reproduit chez un client		
	1 pt	Type de vin		
TOTAL : A			/ 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		
	5 pts	Sécurité dans l'utilisation de l'outillage et du matériel		
Techniques	Plat n° 1	10 pts	Réalisation de la pâte Brisée	
		5 pts	Abaissier et foncer un cercle à tarte	
		5 pts	Détailler les saumons	
		5 pts	Préparer un appareil à flan salé	
		5 pts	Cuire la pâte	
	Plat n° 2	10 pts	Marquer en cuisson le ragoût à blanc	
		5pts	Préparer et cuire les pleurotes	
		5 pts	Glacer à blanc les petits oignons	
		10 pts	Réaliser la garniture composée	
Présentation créativité	Plat n° 1	20 pts	Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble	
	Plat n° 2	20 pts	Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble	
TOTAL : B			/ 120	

C- Phase de distribution : 60 points

Distribution, présentation	5 pts	Dressage du plat n° 1		
	10 pts	Dressage du plat n° 2 et d'une assiette		
Dégustation Appréciation	Plat n° 1	10 pts	Cuisson de la tarte	
		10 pts	Aspect, saveur et assaisonnement	
	Plat n° 2	10 pts	Cuisson de la volaille	
		5 pts	Aspect, saveur et assaisonnement de la sauce	
		10 pts	Cuisson, saveur et assaisonnement de la garniture	
TOTAL : C			/ 60	
TOTAL : A + B + C			/ 200	

Session : 2010	Code :
Examen et Spécialité : MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : 6 BARÈME	Durée : 5 h
Coefficient : 10	Page : 1/1