



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, imaginalif 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	Désosser les cuisses de canard		
		5 pts	Confectionner une farce grasse		
		10 pts	Conformité des techniques de cuisson		
	Plat n° 2	5 pts	Réaliser la sauce		
		5 pts	Confectionner et cuire la garniture		
		7 pts	Confectionner une pâte brisée sucrée		
Présentation créativité	Plat n° 1	5 pts	Confectionner une crème d'amande		
		6 pts	Foncer et garnir les fonds de tartes		
	Plat n° 2	7 pts	Cuire et lustrer les tartes aux amandes		
		15 pts	Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble		
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique		
		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 Appréciation	Plat n° 1	5 pts	Cuisson de la viande		
		5 pts	Cuisson de la garniture		
		5 pts	Assaisonnement		
	Plat n° 2	5 pts	Aspect et saveur de la sauce		
		10 pts	Cuisson de la pâte brisée		
		5 pts	Aspect et saveur de la tarte		
TOTAL : C			/ 60	/ 60	
TOTAL : A + B + C			/ 200	/ 200	

Session : 2011	Code :
Examen et Spécialité : MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR	
Intitulé de l'épreuve : EP 1 – Pratique professionnelle	
Type : M5 BARÈME	Durée : 5 h
Coefficient : 10	Page : 1/1