



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

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

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, imaginatif 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	Résultats justes		
Fiche conseil	2 pts	Pertinence du choix de la méthode de remise en T° 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	Habiller, ficeler une sole		
		10 pts	Réaliser une farce mousseline		
		5 pts	Tourner des légumes		
		5 pts	Réaliser la sauce		
		5 pts	Conformité des techniques de cuisson		
	Plat n° 2	7 pts	Confectionner une pâte sablée		
		5 pts	Abaïsser, foncer et pincer une tarte		
		6 pts	Réaliser une crème d'amande		
		7 pts	Cuisson de la tarte et abricoter		
Présentation créativité	Plat n° 1	15 pts	Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble		
		5 pts	Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique		
	Plat n° 2	20 pts	Présentation harmonieuse et originalité de l'ensemble		
TOTAL : B			/ 120	/ 120	

C- Phase de présentation et 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 sole farcie		
		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 sablée		
		5 pts	Aspect et saveur de la tarte		
TOTAL : C			/ 60	/ 60	
TOTAL : A + B + C			/ 200	/ 200	

Session :	2013	Code :	
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle		
Type : MA BAREME	Durée :	5 h	Coefficient : 10 Page : 1/1