



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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.

<b>FEUILLE DE NOTATION</b>	<b>Candidat n°</b>
----------------------------	--------------------

**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 remise en température et la durée		
	1 pt	Dressage conseillé pouvant être reproduit chez un particulier		
	2 pts	Type de vin (rouge, blanc, rosé)		
<b>TOTAL : A</b>			<b>/ 20</b>	

**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 Plan de travail en ordre tout au long de l'épreuve		
Techniques	Plat n° 1	5 pts Détailler équitablement le filet 5 pts Réaliser un fumet de poissons 5 pts Conformité de la cuisson choisie 10 pts Mettre au point une sauce par réduction 5 pts Cuire des moules		
	Plat n° 2	5 pts Confectionner une pâte brisée 5 pts Cuire les champignons dans un blanc 5 pts Sauter des épinards 5 pts Mettre au point un velouté 5 pts Réaliser un décor sur la tourte 5 pts Conduire une cuisson au four		
Présentation créativité	Plat n° 1	10 pts Mise en valeur du saumon après cuisson 10 pts Conformité des ingrédients par rapport à la fiche technique 5 pts Choix de légumes d'accompagnement		
	Plat n° 2	15 pts Présentation sur plat rond, papier gaufré, carton à dimension et lustré au beurre		
<b>TOTAL : B</b>			<b>/ 120</b>	

**C- Phase de distribution : 60 points**

Distribution, présentation	15 pts	Netteté du dressage du saumon (plat n° 1)		
	10 pts	Dressage soigné de la tourte (plat n° 2)		
Dégustation Appréciation	Plat n° 1	5 pts Texture de la cuisson du saumon 5 pts Diversité et recherche des garnitures 5 pts Justesse des assaisonnements 5 pts Onctuosité et goût de la sauce		
	Plat n° 2	5 pts Aspect et croustillant de la tourte 5 pts Saveur et onctuosité de la garniture 5 pts Assaisonnement de l'appareil		
<b>TOTAL : C</b>			<b>/ 60</b>	
<b>TOTAL : A + B + C</b>			<b>/ 200</b>	

Session :	<b>2014</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type :	<b>BARÈME M1</b>	Durée :	<b>5 h</b>
		Coefficient :	<b>10</b>
		Page :	<b>1/1</b>