



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

**Ce document a été numérisé 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.

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

E2 – BARÈME ET GRILLE DE NOTATION

Tableau de répartition des points

N° du candidat :

CODE RÉFÉRENTIEL	QUESTIONS	POINTS
	1 – LES PRODUITS : 1.1 0,5 x 10 = 5 points /5 2.1 0,5 x 5 = 2,5 points /2,5 2.2 1 x 3 = 3 points /3 3.1 1 x 3 = 3 points /3 3.2 1 x 4 = 4 points /4 TOTAL /17,5	
	2 – LES PRÉPARATIONS : 4.1 0,5 x 6 = 3 points /3 4.2 1 x 3 = 3 points /3 4.3 0,5 x 6 = 3 points /3 TOTAL /9	
	3 – LES MOYENS DE CONSERVATION : 5.1 0,5 x 6 = 3 points /3 5.2 0,5 x 8 = 4 points /4 5.3 1 x 3 = 3 points /3 TOTAL /10	
	4 – LES MATÉRIELS : 6.1 0,5 x 4 = 2 points /2 6.2 1 x 3 = 3 points /3 6.3 0,5 x 6 = 3 points /3 TOTAL /8	
	5 – L'ANALYSE SENSORIELLE : 7.1 1 x 4 = 4 points /4 TOTAL /4	

	6 – LA LÉGISLATION : 8.1 1 x 3 = 3 points /3 8.2 0,5 x 9 = 4,5 points /4,5 <p style="text-align: right;">TOTAL /7,5</p>	
	7 – LA GESTION APPLIQUÉE : 9.1 0,5 x 10 = 5 points /5 9.2 Prix total : 0,5 x 10 = 5 points /5 Total = 1 point /1 Total arrondi = 1 point /1 <p style="text-align: right;">TOTAL /12</p>	
	8 – LA COMMUNICATION : 10.1 = 6 points Intitulé : 1 x 3 = 3 points /3 Descriptif commercial : 1 x 3 = 3 points /3 10.2 = 6 points Intitulé : 1 x 3 = 3 points /3 Descriptif commercial : 1 x 3 = 3 points /3 <p style="text-align: right;">TOTAL /12</p>	
	TOTAL	/80
	Total : 4 = Note sur 20	/20