

NOTE AUX JURYS

1 – BAREME DE NOTATION PRECONISE

		NOTE SUR 20
Non commercialisable ou non utilisable.	- Aucune opération exécutée	0
	- Travail non réussi	2 à 5
	- Travail médiocre	6 à 8
	- Travail insuffisant	8
Commercialisable ou utilisable	- Travail acceptable	11
	- Travail assez bien	12 à 13
	- Travail bien	14 à 15
	- Travail très bien	16 à 20

REMARQUES

- Un travail inachevé mais de bonne qualité est noté "acceptable".
- Toute note inférieure à 10 doit être justifiée par écrit par le jury.

2 – CORRECTION DE L'EPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigé par deux jurys :

- Un jury de TRAVAIL présent dès le début de l'épreuve, qui notera la phase de production (voir feuille 4/4)
- Un jury de DEGUSTATION qui arrive 3 heures après le début de l'épreuve pratique et qui devra noter : (voir feuille 2/4)

↳ La fiche technique

↳ La fiche conseils

↳ Le bon d'économat

↳ La dégustation et l'appréciation des deux plats.

Groupement académique Est	Session 2005	BAREME	
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Epreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10	page 1/4

Date :

Nom du Jury :

Signature :

BAREME DE NOTATION M.C. EMPLOYE TRAITEUR
3^{ème} Partie

Phase de production (12 points)	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
Cette phase de production à pour objectif d'évaluer le candidat sur les points suivants :										
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité (2 points)										
- La maîtrise des techniques (6 points)										
- La qualité de la présentation et de la créativité, le bon conditionnement des denrées (4 points)										
Respect des règles d'hygiène et de sécurité (2 points)										
Maîtrise des techniques : Plat libre Plat imposé (6 points)	/ 30									
	/ 30									
Qualité de la présentation et de la créativité (2 plats) (4 points)	/ 20									
	/ 20									
TOTAL	120 x 2 = 240									

Groupement académique Est	Session 2005	BAREME 3 ^{ème} partie
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10
		page 4/4

Date :

Nom du Jury :

Signature :

REPORT DE NOTES M.C. EMPLOYE TRAITEUR LE

	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
Phases d'organisation (2 points)										
TOTAL : 20 x 2 = 40										
Phases de production (2 + 6 + 4 points)	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
TOTAL : 120 x 2 = 240										
Phases de distribution (2 + 4 points)	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
TOTAL : 60 x 2 = 120										
REPORT	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
TOTAL / 400										
NOTE / 20										

Groupement académique Est	Session 2005	REPORT DE NOTES
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10 page 1/1