

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'ÉPREUVE 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 2006	BAREME	
MENTION COMPLÉMENTAIRE EMPLOYÉ TRAITEUR			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10	page 1/4

Date :

Signature :

**BAREME DE NOTATION M.C. EMPLOYE TRAITEUR
1^{ère} Partie**

Phase d'organisation (2 points) x 2 = 40 points	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
Fiche technique										
Fiche conseil	/ 10									
Bon d'économat quantité	/ 10									
Calcul de prix	/ 10									
TOTAL	= 40									

Groupement académique Est	Session 2006	BAREME 1^{ère} partie
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10
		page 2/4

Date :

Nom du Jury :

Signature :

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

Phase de distribution (6 points)	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6	N°7	N°8	N°9	N°10
En fonction du thème imposé, le candidat doit prévoir la disposition des plats, soit sur un buffet, un comptoir, etc., et assurer leur mise en valeur. La remise en température des plats doit s'effectuer conformément à la réglementation en vigueur. L'évaluation se fera sur les points suivants :										
Qualité et originalité de la présentation du buffet ou autre :										
Décor, netteté, nappage, couverts, disposition (2 points)	/ 20									
Dégustation et appréciation :										
Température voir fiche technique	/ 20									
Assaisonnement, cuisson Vendable ou non (4 points)	/ 20									
TOTAL	60 x 2 = 120									

Groupement académique Est		Session 2006		BAREME 2 ^{ème} partie	
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR					
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle		Durée - 5 h 00		Coef :10	
				page 3/4	

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 2006	BAREME 3 ^{ème} partie
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10	page 4/4

Date :

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)										
TOTAL : 120 x 2 = 240										
Phases de distribution (2 + 4 points)										
TOTAL : 60 x 2 = 120										
REPORT										
TOTAL / 400										
NOTE / 20										

Groupement académique Est	Session 2006	REPORT DE NOTES
MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée - 5 h 00	Coef :10
		page 1/1