

## CONSIGNES AU CANDIDAT

### DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EPI

Cette épreuve est composée de trois sous-épreuves que vous passerez dans l'ordre indiqué à l'entrée des salles d'examen.

Votre travail sera évalué selon le barème et les exigences suivantes :

ÉPREUVE	BAREME	TEMPS
EP11 - Désignation et reconnaissance des produits  Voir fiche d'épreuve	80 points	30 min.
EP12 - Préparation et transformation des produits  Voir fiche d'épreuve - EP121 : Produits frais (60 pt) - EP122 : Préparation culinaire (20 pt)	80 points	2 H 15 1 H 15
EP13 - Vente  A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion),  a) vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E)</li> <li>• Réaliser la vente</li> <li>• Encaisser et rendre la monnaie</li> <li>• Effectuer le service et les préparations demandées</li> </ul> b) exigences : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation commerciale</li> <li>• Acte de vente complet</li> <li>• Précision des pesées des prix</li> <li>• Service respectant les normes d'hygiène.</li> <li>• Justifier de l'état de fraîcheur d'un produit</li> </ul>	40 points	30 min.

**LE RESPECT DES TEMPS EST IMPERATIF, VOUS DEVREZ SUIVRE LES CONSIGNES DU JURY.**

<b>ACADEMIE DE RENNES</b>		Durée : 4 H 30 (total EPI)	SPECIALITE : <b>ALIMENTATION DOMINANTE POISSONNIER</b>	
<b>EXAMEN : BEP/CAP</b>	<b>CONSIGNES</b>	Coef. : BEP : 6 CAP : 10	ÉPREUVE : <b>EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
		SESSION 2000	N° du Sujet : CONSCAND	Page : 1/1