

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"> • Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E) • Réaliser la vente • Encaisser et rendre la monnaie • Effectuer le service et les préparations demandées b) exigences : <ul style="list-style-type: none"> • Présentation commerciale • Acte de vente complet • Précision des pesées des prix • Service respectant les normes d'hygiène. • Justifier de l'état de fraîcheur d'un produit 	40 points	30 min.

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

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