

FICHE DE NOTATION

CANDIDAT N° : _____	SUJET N° : _____							
Taches à effectuer :								
CRITERES	TS	S	I	TI	OBSERVATIONS / JUSTIFICATIONS	BAREME	NOTE	
TENUE PROFESSIONNELLE : ● Blouse blanche, pas de bijoux, cheveux attachés, coiffe exigée dans le secteur alimentaire. ● Chaussures exigées dans le secteur alimentaire et entretien des locaux						3 pts		
HYGIENE GENERALE : ● Se laver les mains en début d'épreuve dépend du sujet Si oublié, -1 pt sur l'évaluation de la qualité ● Se laver les mains à la fin de l'épreuve (obligatoire)						2 pts		
Préparer les produits et le matériel						2 pts		
Choisir et installer le poste						3 pts		
Respecter le temps						3 pts		
Doser le produit						3 pts		
Utiliser correctement le matériel						3 pts		
Respecter la gamme opératoire dans un ordre logique						5 pts		
Respecter les règles de sécurité						3 pts		
Produire un travail de qualité (physique et bactériologique)						4 pts		
Remettre en état (matériel et locaux)						4 pts		
Justifier oralement, APRES LA PRATIQUE, le choix des produits, du matériel et des méthodes de travail						5 pts		
TOTAL						40 pts		

Noms, prénoms des évaluateurs	Emargement

ACADEMIE DE CAEN	BEP	Session 2000
Durée : 2 h 30		BIOSERVICES dominante A.T.A
BAREME DE NOTATION	Page 1/1	EP3 : Techniques d'aseptisation (pratique)