

EXAMEN : CAP Charcutier traiteur

50 22130

EPREUVE : EP2 : Technologie - Arts appliqués

Durée : 2 h 00

Coefficient : 4

Page : 1/1

Corrigé

Critères et barème de notation :

- Pertinence de l'assemblage des fleurs sélectionnées
en fonction des ingrédients : / 5 points
- Respect de la mise en valeur du poisson : / 5 points
- Adéquation des couleurs par rapports aux légumes : / 4 points
- Qualité graphique et maîtrise technique : / 6 points