

CONSIGNES AU JURY


1 – ORGANISATION :

1.1– Le président de jury :

- Commentera les sujets de l'épreuve EP1 et les fiches d'évaluation lors de l'appel des candidats.
- Informera les candidats du déroulement de l'épreuve et des temps consacrés à chaque épreuve.
- Assurera le respect des consignes d'organisation.
- Veillera à ce que chaque correcteur note, individuellement, les candidats dont il a la charge. La note finale d'un candidat sera arrêtée après confrontation des notes et des observations de chaque correcteur.

2 – FONCTIONNEMENT :

- 2.1 Aucun signe distinctif sera accepté sur les tenues des candidats.
- 2.2 Les correcteurs ne doivent poser aucune question aux candidats durant les épreuves EP11, EP121 et EP122.
- 2.3 Les échanges entre candidats sont interdits.
- 2.4 Le respect des horaires annoncés en début d'épreuve est impératif. Les membres du jury informeront les candidats de leur position par rapport aux temps exigés.
- 2.5 EP11 : Désignation et reconnaissance des espèces :
Le candidat devra identifier au moins quatre filets de poissons référencés dans la liste type.

 ACADÉMIE RENNES	EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER
SESSION 2001	CONSIGNES	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Page : 1/4

CONSIGNES AU CANDIDAT

DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EP1

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
<p>EP11 - Désignation et reconnaissance des produits</p> <p style="text-align: center;">Voir fiche d'épreuve</p>	80 points	30 min.
<p>EP12 - Préparation et transformation des produits</p> <p style="text-align: center;">Voir fiche d'épreuve</p> <ul style="list-style-type: none"> - EP121 : Produits frais (60 pt) - EP122 : Préparation culinaire (20 pt) 	80 points	2 H 15 1 H 15
<p>EP13 - Vente</p> <p>A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion),</p> <p>a) vous devez :</p> <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 <p>b) exigences :</p> <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 EP1)	SPECIALITE : ALIMENTATION DOMINANTE POISSONNIER	
EXAMEN : BEP/CAP	CONSIGNES	Coef. : BEP : 6 CAP : 10	ÉPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
		SESSION 2001	N° du Sujet : CONSCAND	Page : 1/1