

EP122 Préparation culinaire FICHE D'EVALUATION

| ACTIVITES | | CANDIDAT | | | | | | |
|--|---|----------|---|---|---|---|---|---|
| | | Barème | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Préparation et cuisson de la garniture | Choix du matériel et préparation de cuisson | /3 | | | | | | |
| Réalisation de la cuisson du poisson | Choix du matériel de cuisson. Temps de cuisson | /4 | | | | | | |
| Réalisation de la sauce | Onctuosité. Respect de la technique de réalisation | /4 | | | | | | |
| Dégustation | A point de la cuisson. Assaisonnement. Chaleur du produit | /2 | | | | | | |
| Présentation | Propreté du contenant. Disposition du produit. | /2 | | | | | | |
| Organisation et hygiène | Tenue. Propreté du plan de travail. Nettoyage. | /5 | | | | | | |
| TOTAL | | /20 | | | | | | |

Observation : le correcteur prendra connaissance du référentiel de l'épreuve avant de noter.

| | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|---|--|--|
| ACADEMIE DE RENNES | | Durée : 4h30 (total EP1) | SPECIALITE : Alimentation dominante Poissonnier | |
| EXAMEN : BEP/CAP | CONSIGNES/ EVALUATION | Coef. : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1) | EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE | |
| | | SESSION 2001 | N° du Sujet : CONSJURY Page : 1 / 1 | |