

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

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

<b>ACADEMIE DE RENNES</b>		Durée : 4 H 30 (total EP1)	SPECIALITE : <b>ALIMENTATION DOMINANTE POISSONNIER</b>	
<b>EXAMEN : BEP/CAP</b>	<b>CONSIGNES</b>	Coef. : BEP : 6 CAP : 10	ÉPREUVE : <b>EPI PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>	
		SESSION 2001	N° du Sujet : CONSCAND	Page : 1/1

# 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.

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







## EP122 Préparation culinaire FICHE D'EVALUATION

ACTIVITES	CANDIDAT	Barème	CANDIDAT					
			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.

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

