

## SUJETS AU CHOIX

- Respect d'une logique dans le travail et efficacité 6 points
  - Maîtrise de techniques et/ou du matériel 4 points
  - Hygiène 4 points
  - Réglementation 4 points
  - Sécurité 2 points
- 20 points

## CONDITIONNEMENT – PORTIONNEMENT

- Organisation 2 points
  - Respect de l'hygiène 2 points
  - Respect de la réglementation } 2 points
  - Sécurité } 2 points
  - Maîtrise du matériel 2 points
  - Conformité à la commande 2 points
- 10 points

## DRESSAGE

- Hygiène 2 points
  - Organisation 3 points
  - Conformité à la commande } - esthétique  
- nombre  
- goût 3 points
  - Respect de la réglementation 2 points
- 10 points

## CONTROLE QUALITE

5 points

## NETTOYAGE

- Respect des protocoles 4 points
  - Maîtrise du matériel } 4 points
  - Maîtrise des techniques } 1 point
  - Respect sécurité 1 point
  - Gestes et postures adaptés 1 point
  - Respect du temps imparti 1 point
  - Remise en état du matériel et locaux 1,5 point
  - Choix et installation poste 2,5 points
- 15 points

## ORAL

5 points

ACADEMIE DE CAEN		Session 2001
Durée : 7 heures maxi	Feuille : 1/1	EP1 – Techniques de bioservices
B A R E M E		BEP BIOSERVICES dominante AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION