

CRITÈRES D'ÉVALUATION

		NOTES
<u>I - PREPARATION - TRANSFORMATION DES PRODUITS</u>		80
* <u>Organisation du poste de travail</u>	(Sur 20)	
- Préparation	/3	
- Présentation de l'étal	/5	
- Calcul du prix de vente (Voir Annexe 1)	/6	
- Affichage des prix de vente	/2	
- Remballe : poisson entier et filets	/4	
* <u>Technique de préparation et de transformation</u>	(Sur 30)	
- Habillage	/5	
- Filetage	/20	
- Ouverture coquillage	/5	
* <u>Présentation marchande de produit transformé</u>	(Sur 20)	
(Voir liste ci-dessous)		
- Habilité gestuelle pendant l'exécution	/5	
- Propreté dans l'exécution de la tâche	/5	
- Résultat du produit fini	/5	
* <u>Respect des règles d'hygiène et de sécurité.</u>	(Sur 10)	

THÈMES COMPLÉMENTAIRES RETENUS

(A TIRER AU SORT PAR LE CANDIDAT)

- * Réaliser un rôti de poisson
- * Réaliser un merlan en bélier
- * Désarêter par le dos un poisson rond
- * Réaliser une galinette de grondin
- * Nettoyer et parer une raie
- * Préparer une seiche

Groupement inter académique II	Session	2002	Facultatif : code	1-0853
Examen et spécialité				
BEP/CAP ALIMENTATION Option Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve				
EP 1 Pratique Professionnelle				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
Critères d'Évaluation		4 h 30	10	F 1/3

CANDIDAT N°

		NOTES
<u>II - DESIGNATION - RECONNAISSANCE DES PRODUITS</u>		80
* <u>Identification du banc de tous les produits</u>	(Sur 20)	
- Appellation - Famille		
* <u>Origine ou provenance des produits (3 maxi)</u>	(Sur 10)	
* <u>Modes de pêche (3 maxi)</u>	(Sur 10)	
* <u>Modes de transformation (3 maxi)</u>	(Sur 10)	
* <u>Expression - Communication</u>	(Sur 30)	
- Conseils culinaires	/10	
- Mode de cuisson	/10	
- Facilités d'élocution	/10	
<u>III - VENTE DES PRODUITS</u>		40
* <u>Accueil du client - Découverte des besoins du client</u>	(Sur 10)	
* <u>Argumentation de vente (avec pesée)</u>	(Sur 20)	
* <u>Conclusion de la vente (avec encaissement)</u>	(Sur 10)	
TOTAL sur 200		
Note sur 20		
Note BEP X Coef 6		120
Note CAP X Coef 10		200

OBSERVATIONS :**Jury N° :****SIGNATURES****NOMS**-
-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP/CAP ALIMENTATION Option Poissonnier	1-0853
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	F 2/3

CANDIDAT N°

DOCUMENT RÉPONSE A RENDRE AVEC LA COPIE

ANNEXE N°1

FICHE TECHNIQUE DE TRANSFORMATION

CALCUL DU PRIX DE VENTELEGENDE :◆ *et en italique à préciser par l'examineur*

* A compléter par le candidat

◆ - *Espèce :*◆ - *Prix d'achat Hors Taxe avant transformation :*◆ - *Poids initial :*◆ - *Poids Final :*

* - Pertes :/1

* - Rendement en % :/1

* - Coefficient de transformation :/1

* - Prix de revient après transformation :/1

◆ - *Coefficient Multiplicateur TTC*

* - Prix de Vente TTC théorique du produit transformé :/1

* - Prix de Vente TTC du produit transformé affiché :/1

Total /6

Examen et spécialité	Rappel codage
BEP/CAP ALIMENTATION Option Poissonnier	1-0853
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	F 3/3