

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.

GROUPEMENT ACADEMIQUE II		EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER
SESSION 2002	CONSIGNES	EPREUVE : EP1.PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)		Page : 1/4

CONSIGNES D'ORGANISATION DE L'ÉPREUVE EP1.1. :

Reconnaissance des espèces

Matériel :

- 1 table de présentation de 60 produits choisis, selon les achats possibles, parmi la liste de référence des espèces, dont 6 sortes de filet.
- 1 étiquette par produit portant un numéro. La table sera composée de :
 - Poissons : 38 pièces numérotées de 1 à 38.
 - Crustacés : 6 pièces numérotées de 39 à 44.
 - Mollusques : 10 pièces numérotées de 45 à 54.
 - Filets : 6 pièces numérotées de 55 à 60.
- 1 plaquette de contre-plaqué (format 21 × 29,7) avec une pince pour fixer les feuilles de chaque candidat.

Déroulement :

- 1 surveillant (non spécialisé) surveille le travail individuel des candidats et assure leur passage selon l'ordre fourni par le centre d'examen.
- 2 candidats travaillent simultanément.

Correction : elle est assurée, dans la journée, par un professionnel et un formateur qui auront établi avant l'épreuve une liste de correspondance entre numéros et espèces.

GROUPEMENT ACADEMIQUE II		EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER
SESSION 2002	CONSIGNES	ÉPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)		Page : 2/4

Epreuve EP1.2.1. : Produits frais

Organisation :

- Un laboratoire aux normes d'hygiène et de sécurité.
- Une personne responsable de la logistique de l'épreuve.

Matériel par candidat à fournir par le centre d'examen :

- Un plan de travail avec un lot.
- Calots, gant jetable.
- Deux caisses pour la distribution des produits à travailler.
- Une pochette plastique pour protéger le sujet.
- Un numéro par candidat.
- Un plateau pour fruits de mer (2 personnes).
- Les espèces prévues dans l'épreuve.
- Une poubelle pour déchets.
- Le matériel de nettoyage nécessaire.

Matériel fourni par le candidat * :

- Des bottes blanches, une blouse blanche sans risque distinctif.
- Une mallette contenant les ustensiles nécessaires à l'épreuve.

* En cas d'impossibilité, le centre d'examen mettra à disposition des candidats l'équipement minimal nécessaire (ciseaux, couteau, pinces, tenailles, grattoir, couteau d'office, couteau à huîtres, cannelure).

Déroulement :

- 2 à 3 correcteurs notent l'activité de 8 candidats à partir des grilles d'évaluation (la comparaison et la synthèse se font en fin d'épreuve).
- Le responsable du jury présente l'épreuve donne le temps imparti à chaque sous-épreuve.

GROUPEMENT ACADEMIQUE II		EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER
SESSION 2002	CONSIGNES	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE	
Durée : 4 h 30 (total EP1)		Coefficient : BEP : 6/ CAP : 10 (total EP1)	
			Page : 3/4

Epreuve EP1.3. : Vente

Fiche d'organisation

Matériel :

- 1 étal de vente de type commercialisation.
- Des étiquettes de prix, de promotion des produits.
- 1 balance (pesée sans ticket).
- 1 plan de travail avec planche, couteaux et petit matériel (papier, sachet, film plastique ou aluminium ...).
- Produits :
 - 4 filets (1 Kg chacun).
 - 1 poisson à trancher.
 - Poissons en portions : 3 types (rond, plat, ...) et 6 pièces par type.
 - Coquillages, moules, huîtres, crevettes.
 - Produits additionnels (soupe, sauce, ...).
- 2 billets (100 F ; 200 F) et un fond de caisse.

Déroulement de l'épreuve :

- La correction est effectuée par un professeur de vente et un professionnel. Un membre du jury joue le rôle du client. *
- Le scénario de vente comprend 3 achats distincts et effectifs qui doivent induire de la part du vendeur :
 - Une proposition quantitative (poids, coût) et qualitative (type de poisson).
 - Une argumentation, un conseil culinaire.
 - Eventuellement, un tronçonnage (ou une simulation).
 - Un emballage.
 - L'inscription du prix par emballage.
 - Le calcul et l'annonce du prix à payer.
 - Le rendu de monnaie.

* Le jury prépare, sur l'étal, 2 ou 3 anomalies que le candidat devra corriger.

GROUPEMENT ACADEMIQUE II	EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER
SESSION 2002	CONSIGNES	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	Page : 4/4