

**EP121 Produits frais  
FICHE D'EVALUATION**

Activité	Candidat	Barème	1	2	3	4	5	6	7	8
Filets poissons plats		/10								
Filet de merlan		/8								
Décorer un merlan		/8								
Julienne		/8								
Raie		/8								
Assiette de fruits de mer		/10								
Hygiène sécurité		/8								
<b>TOTAL</b>		<b>/60</b>								

<b>GROUPEMENT ACADEMIQUE II</b>		Durée : 4 h 30 (total EP1)	<b>SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier</b>	
<b>EXAMEN : BEP/CAP</b>	<b>CONSIGNES JURY</b>	Coef. : BEP : 6 CAP: 10 (total EP1)	<b>EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle</b>	
		<b>SESSION 2002</b>	<b>Code Sujet : 062VV02</b>	<b>Page : 1 / 1</b>