

**EP1 22 Préparation culinaire
FICHE D'EVALUATION**

ACTIVITES		CANDIDAT					
		Barème	1	2	3	4	5
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					

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