

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

<b>ACTIVITES</b>		<b>CANDIDAT</b>					
		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					
<b>TOTAL</b>		<b>/20</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 /EVALUATION</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>