

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 inter académique II	EXAMEN : BEP-CAP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER
SESSION 2003	CONSIGNES	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1)	3.0595 Page J1/1

**EP1.2.1 Produits frais
FICHE D'EVALUATION**

Activité Candidat	Barème	1	2	3	4	5	6	7	Observations
Filets poisson plat	/ 6								
Filets de tacaud	/ 6								
Merlan en bélier	/ 6								
Grondin galinette	/ 6								
Maquereau Colbert	/ 6								
Ailes de raies	/ 6								
Roussettes	/ 6								
Assiette fruit. Mer	/ 8								
Hygiène/ sécurité	/ 10								
Total :	/ 60								

Groupement Inter académique II	Session 2003	Facultatif : SUJET 3.0595		
Examen et spécialité BEP CAP ALIMENTATION POISSONNIER				
Intitulé de l'épreuve EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE				
Type FICHE EVALUATION	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total B/1/1

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

ACTIVITES	CANDIDAT	Barème	1	2	3	4	5	6
		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 inter académique 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 2003	Code Sujet : 3.0595	Page B1 / 1

FICHE D'EVALUATION

<u>Candidat</u>	barème	1	2	3	4	5	6	7	8
Critères									
Présentation de l'étal et des produits	/ 5								
L'acte de vente : - accueil – congé - présentation du vendeur - recherche des besoins du client - conseil – argumentation - vente additionnelle - estimation des poids et prix - justification de la fraîcheur	/ 20								
Précision : - pesée - prix - encaissement	/ 10								
Le service : - préparation des produits - hygiène	/ 5								
TOTAL	/ 40								

GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II		SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier		
EXAMEN : BEP/CAP SESSION 2003	FICHE EVALUATION	EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle		
		SESSION 2003	Code Sujet : 3.0595	Page B1 / 1

