

<b>Numéro des candidats</b>								
Total travail des viandes /60								
Total préparation charcutière /70								
Total préparation traiteur /70								
<b>TOTAL / 200</b>								

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>	<b>BEP – CAP</b>	<b>SESSION 2003</b>	
BEP Alimentation CAP Charcutier			
<i>EPI Pratique Professionnelle</i>			
<b>FICHE RECAPITULATIVE</b>	Durée : 7 H	Coef : 10	<i>Page 1/1</i>