

CONSIGNES AU CANDIDAT

DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EPI

Cette épreuve est composée de trois sous-épreuves que vous passerez dans l'ordre indiqué à l'entrée des salles d'examen.

Votre travail sera évalué selon le barème et les exigences suivantes :

ÉPREUVE	BAREME	TEMPS
<p>EP11 - Désignation et reconnaissance des produits</p> <p style="text-align: center;">Voir fiche d'épreuve</p>	80 points	30 min.
<p>EP12 - Préparation et transformation des produits</p> <p style="text-align: center;">Voir fiche d'épreuve</p> <p style="text-align: center;">- EP121 : Produits frais (60 pt) - EP122 : Préparation culinaire (20 pt)</p>	80 points	2 H 15 1 H 15
<p>EP13 - Vente</p> <p>A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion),</p> <p>a) vous devez :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E) • Réaliser la vente • Encaisser et rendre la monnaie • Effectuer le service et les préparations demandées <p>b) exigences :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation commerciale • Acte de vente complet • Précision des pesées des prix • Service respectant les normes d'hygiène. • Justifier de l'état de fraîcheur d'un produit 	40 points	30 min.

LE RESPECT DES TEMPS EST IMPERATIF, VOUS DEVREZ SUIVRE LES CONSIGNES DU JURY.

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Durée : 4 h 30 (total EP1)	SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier	
EXAMEN : BEP/CAP	CONSIGNES CANDIDAT	Coef. : BEP : 6 CAP: 10	ÉPREUVE : EP1 Pratique professionnelle	
		SESSION 2003	Code Sujet : 062VV02	Page : 1 / 1