EP1.2.1. Produits frais

FICHE D'EVALUATION – Sujet N°1

<u>Candidat</u> Travaux	barème	1	2	3	4	5	Observations
Filets de merlan	/10						
Filets de grondin	/8						
Filet de poisson plat	/8						
Encornet	/8						
Daurade	/8						
Assiette de fruits de mer	/10						
Hygiène sécurité - Organisation	/8		:			·	
TOTAL	/ 60						

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier					
EXAMEN : BEP/CAP	SUJET	Coef:BEP:6 CAP :10 (total EP1)	EPREUVE: EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
		SESSION 2003	Code Sujet: 1	Page :1/1		

CONTROL ON THE PROPERTY OF THE