

**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								

<b>Groupement Inter académique II</b>	Session <b>2003</b>	Facultatif : <b>SUJET 2</b>		
Examen et spécialité <b>BEP CAP ALIMENTATION POISSONNIER</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>				
Type <b>FICHE EVALUATION</b>	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total <b>1/1</b>