

## CONSIGNES AU CANDIDAT

### DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EP1

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            |
|---|-----------|------------------|
| EP11 – Désignation et reconnaissance des produits<br>Voir fiche d'épreuve   | 80 points | 30 min           |
| EP12 – Préparation et transformation des produits<br>Voir fiche d'épreuve<br>- EP1.2.1 : Produits frais (60 pts)<br>- EP1.2.2 : Préparation culinaire (20 pts)  | 80 points | 2 H 15<br>1 H 15 |
| EP13 – Vente<br><br>A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion)<br><br>a) vous devez : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E)</li> <li>• Réaliser la vente</li> <li>• Encaisser et rendre la monnaie</li> <li>• Effectuer le service et les préparations demandées</li> </ul><br>b) exigences : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation commerciale</li> <li>• Acte de vente complet</li> <li>• Précision des pesées des prix</li> <li>• Service respectant les normes d'hygiène</li> <li>• Justifier l'état de fraîcheur d'un produit</li> </ul> | 40 points | 30 min           |

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

|  |   |                              |
|--|---|------------------------------|
| Groupement inter académique II                             | Session<br>2004                               | Code<br>4-0147               |
| Examen et spécialité<br>BEP Alimentation / CAP Poissonnier |   |                              |
| Intitulé de l'épreuve<br>EP1 Pratique professionnelle      |   |                              |
| Type<br><b>CONSIGNES CANDIDAT</b>                          | Facultatif : date et heure<br>Durée<br>4 H 30 | Coefficient<br>10            |
|  |   | N° de page / total<br>CC 1/1 |

# 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.

|                                      |  |   |  |              |
|--------------------------------------|--|---|--|--------------|
| <b>Groupement interacadémique II</b> |  | <b>EXAMEN :<br/>BEP-CAP</b>                   | <b>SPECIALITE :<br/>ALIMENTATION - POISSONNIER</b> |              |
| <b>SESSION 2004</b>                  | <b>CONSIGNES</b>                             | <b>EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b> |  |              |
| Durée : 4 h 30 (total EP1)           | Coefficient : BEP : 6 / CAP : 10 (total EP1) |   | Code Sujet : 4-0147                                | Page : J 1/1 |

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

| <b>Candidat</b><br><b>Travaux</b>         | barème      | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Filets poisson plat                       | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Préparer 2 merlans                        | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2 rôtis aux deux poissons                 | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Maquereau<br>(en colère)                  | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Raie                                      | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Roussette                                 | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Grondin en galinette                      | / 6         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Assiette de fruits de mer                 | / 8         |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Organiser son travail<br>Hygiène sécurité | / 10        |   |   |   |   |   |   |   |   |
| <b>TOTAL</b>                              | <b>/ 60</b> |   |   |   |   |   |   |   |   |

|   |                                   |  |                     |              |
|---|-----------------------------------|--|---------------------|--------------|
| <b>GROUPEMENT</b><br><b>INTERCADEMIQUE II</b> |                                   | <b>SPECIALITE :</b><br><b>ALIMENTATION : dominante poissonnier</b> |                     |              |
| <b>EXAMEN :</b><br><b>BEP/CAP</b>             | <b>FICHE</b><br><b>EVALUATION</b> | <b>EPREUVE :</b><br>EP1 Pratique professionnelle                   |                     |              |
|   |                                   | <b>SESSION 2004</b>  | Code Sujet : 4-0147 | Page : B 1/1 |

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

| <b>ACTIVITES</b>                       |   | <b>CANDIDAT</b> |   |   |   |   |   |
|--|---|-----------------|---|---|---|---|---|
|  |   | Barème          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 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<br>Temps de cuisson              | /4              |   |   |   |   |   |
| Réalisation de la sauce                | Onctuosité<br>Respect de la technique de réalisation          | /4              |   |   |   |   |   |
| Dégustation                            | A point de la cuisson<br>Assaisonnement<br>Chaleur du produit | /2              |   |   |   |   |   |
| Présentation                           | Propreté du contenant<br>Disposition du produit               | /2              |   |   |   |   |   |
| Organisation et hygiène                | Tenue<br>Propreté du plan de travail<br>Nettoyage             | /5              |   |   |   |   |   |
| <b>TOTAL</b>                           |   | <b>/20</b>      |   |   |   |   |   |

|  |                                  |   |  |              |
|--|----------------------------------|---|--|--------------|
| <b>GROUPEMENT<br/>INTERACADEMIQUE II</b> |                                  | Durée : 4 h 30<br>(total EP1)             | <b>SPECIALITE :</b><br><b>ALIMENTATION : dominante poissonnier</b> |              |
| <b>EXAMEN :</b><br><b>BEP/CAP</b>        | <b>CONSIGNES<br/>/EVALUATION</b> | Coef. : BEP : 6<br>CAP: 10<br>(total EP1) | <b>EPREUVE :</b><br>EP1 Pratique professionnelle                   |              |
|  |                                  | SESSION 2004                              | Code Sujet : 4-0147  | Page : B 1/1 |

**FICHE D'EVALUATION**

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

|   |                             |   |                     |              |
|---|-----------------------------|---|---------------------|--------------|
| <b>GROUPEMENT<br/>INTERCADEMIQUE II</b> |                             | SPECIALITE :<br>ALIMENTATION : <b>dominante poissonnier</b> |                     |              |
| <b>EXAMEN :<br/>BEP/CAP</b>             | <b>FICHE<br/>EVALUATION</b> | EPREUVE :<br>EP1 Pratique professionnelle                   |                     |              |
|   |                             | SESSION 2004  | Code Sujet : 4-0147 | Page : B 1/1 |