

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 Voir fiche d'épreuve	80 points	30 min
EP12 – Préparation et transformation des produits Voir fiche d'épreuve - EP1.2.1 : Produits frais (60 pts) - EP1.2.2 : Préparation culinaire (20 pts)	80 points	2 H 15 1 H 15
EP13 – Vente A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion) a) vous devez : <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 b) exigences : <ul style="list-style-type: none"> • Présentation commerciale • Acte de vente complet • Précision des pesées des prix • Service respectant les normes d'hygiène • Justifier 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 inter académique II	Session 2004	Code 4-0147
Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier		
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle		
Type CONSIGNES CANDIDAT	Facultatif : date et heure	Durée 4 H 30
		Coefficient 10
		N° de page / total CC 1/1