

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

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

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