

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 |