

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

ACTIVITES		CANDIDAT						
		Barème	1	2	3	4	5	6
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 Temps de cuisson	/4						
Réalisation de la sauce	Onctuosité Respect de la technique de réalisation	/4						
Dégustation	A point de la cuisson Assaisonnement Chaleur du produit	/2						
Présentation	Propreté du contenant Disposition du produit	/2						
Organisation et hygiène	Tenue Propreté du plan de travail Nettoyage	/5						
TOTAL		/20						

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