

BARÈME DE NOTATION

1 -	<u>LE PORC FERMIER, LES LABELS DE QUALITÉ :</u>		10 points
1.1 -		<i>(6 points)</i>	
1.2 -		<i>(4 points)</i>	
2 -	<u>AMÉLIORATION DE FICHE TECHNIQUE :</u>		16 points
2.1 -		<i>(8 points)</i>	
2.2 -		<i>(5 points)</i>	
2.3 -		<i>(3 points)</i>	
3 -	<u>COMPARAISON FUMAGE TRADITIONNEL ET FUMAGE À LA FUMÉE LIQUIDE :</u>		13 points
3.1 -		<i>(4 points)</i>	
3.2 -		<i>(3 points)</i>	
3.3 -		<i>(3 points)</i>	
3.4 -		<i>(3 points)</i>	
4 -	<u>DÉFAUTS DE FABRICATION DU SAUCISSON SEC DE MÉNAGE :</u>		14 points
4.1 -		<i>(8 points)</i>	
4.2 -		<i>(6 points)</i>	
5 -	<u>ACHAT D'UN MATÉRIEL :</u>		14 points
5.1 -		<i>(6 points)</i>	
5.2 -		<i>(6 points)</i>	
5.3 -		<i>(2 points)</i>	
6 -	<u>CONNAISSANCE DES VINS ET DES FROMAGES :</u>		13 points
6.1 -		<i>(2 points)</i>	
6.2 -		<i>(3,5 points)</i>	
6.3.1 -		<i>(6 points)</i>	
6.3.2 -		<i>(1,5 point)</i>	

B.P.

Spécialité : **CHARCUTIER TRAITEUR**

CORRIGÉ

Code Spécialité :

Durée :
2 h 00

Session
2004

Épreuve : **E2 – U21 Technologie Professionnelle**

N° Sujet : **04-1613**

Coefficient:
4

Folio
1 / 1