

<b>Durée de l'épreuve</b> <b>Coefficient</b>	3h 10 dont 30 minutes de travail écrit 6
<b>Tenue professionnelle</b>	Les examinateurs devront prévoir une tenue professionnelle adaptée au secteur alimentaire.
<b>Sujet</b>	Un sujet par ½ journée pour 4 à 6 candidats
<b>Déroulement de l'épreuve</b>	<p>Les candidats prennent connaissance du déroulement de l'épreuve à partir de la première page du sujet.</p> <p>1. Travail écrit (30min) <b>Seule la partie écrite du sujet est distribuée.</b> Les copies seront ramassées avant la pratique.</p> <p>2. Réalisation de 2 préparations (1 froide et 1 chaude) puis conditionnement et /ou dressage de ces préparations selon les consignes données dans le sujet. <b>Les denrées étant pesées par les candidats, il faudra décompter si nécessaire le temps d'attente aux balances.</b> <b>Si les examinateurs constatent une erreur importante de pesée, ils corrigent immédiatement puis tiennent compte de cette erreur dans la notation.</b> <b>Pour le conditionnement, il sera décompté également le temps d'attente pour la disponibilité du matériel.</b> <b>Les examinateurs évitent de questionner les candidats pendant la pratique.</b></p> <p>3. Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement et de la fiche contrôle qualité</p> <p>4. Remise en état du poste de travail</p> <p>5. Entretien oral <b>Il doit s'appuyer en partie sur les fiches complétées par le candidat.</b></p>
<b>Critères et barèmes d'évaluation</b>	Se reporter aux fiches d'aide à l'évaluation et aux fiches individuelles d'évaluation.

Groupement inter académique II	Session	2005	Facultatif : code
Examen et spécialité			
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>			
Intitulé de l'épreuve			
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>			
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient
CONSIGNES AUX EXAMINATEURS		3 h 10	6
			N° de page / total
			S 1/1