

Réglementation en vigueur	COEF.
Désossage	4
Épluchage	4
Ficelage	1
Présentation et décoration	1
TOTAL	10

ÉPREUVE PRATIQUE EP1 OPTION B (équidés)		
	Durée	Coef.
BEP ALIMENTATION – OPTION : B	4 heures	6
CAP Préparateur en produits carnés – Option : B	4 heures	10

EXAMINATEUR : M

Date :

Signature :

N° DU CAN- DI- DAT	DÉSOSSAGE								ÉPLUCHAGE								FICELAGE	Présentation Décoration	TOTAL COEF. 10
	COEF. 4								COEF. 4								COEF. 1	COEF. 1	
	s/coef. 0.5		s/coef. 1.5		s/coef. 1.5		s/coef. 0.5		s/coef. 1.5		s/coef. 1.5		s/coef. 0.5		s/coef. 0.5				
Levée des pièces	Aspect des os et cartilage(s)	Aspect de la viande	Hygiène Sécurité Organisation	Aspect de la viande	Aspect des aponévroses	Séparation en cours d'opérations	Organisation Sécurité Hygiène Exécution												
	/20	/10	/20	/30	/20	/30	/20	/10	/20	/30	/20	/30	/20	/10	/20	/10	/20	/20	/200
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

P.S. : les points dans les cases représentent l'emplacement de la note coefficientée de chaque candidat.