

CONSIGNES AU CANDIDAT

DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EP1

Cette épreuve est composée de trois sous-épreuves que vous passerez dans l'ordre indiqué à l'entrée des salles d'examen.

Votre travail sera évalué selon le barème et les exigences suivantes :

EPREUVE	BAREME	TEMPS
EP11 – Désignation et reconnaissance des produits Voir fiche d'épreuve	80 points	30 min
EP12 – Préparation et transformation des produits Voir fiche d'épreuve - EP1.2.1 : Produits frais (60 pts) - EP1.2.2 : Préparation culinaire (20 pts)	80 points	2 H 15 1 H 15
EP13 – Vente A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion) a) vous devez : <ul style="list-style-type: none">• Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E)• Réaliser la vente• Encaisser et rendre la monnaie• Effectuer le service et les préparations demandées b) exigences : <ul style="list-style-type: none">• Présentation commerciale• Acte de vente complet• Précision des pesées des prix• Service respectant les normes d'hygiène• Justifier l'état de fraîcheur d'un produit	40 points	30 min

LE RESPECT DES TEMPS EST IMPERATIF, VOUS DEVREZ SUIVRE LES CONSIGNES DU JURY

Groupement inter académique II	Session 2005	Code 5-0153		
Examen et spécialité BEP Alimentation / CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type CONSIGNES CANDIDAT	Facultatif : date et heure	Durée 4 H 30	Coefficient 10	N° de page / total CC 1/1