

INSTRUCTIONS RELATIVES A L'ORGANISATION DES ÉPREUVES PRATIQUES

Durée	3 h 10 dont 30 minutes de travail écrit
Coefficient	6
Lieux de déroulement	Atelier de préparation et de conditionnement des produits alimentaires
Horaires	Début d'épreuve : 8 h (<i>Examineurs et candidats sont convoqués 30 minutes avant</i>)
Critères et barème d'évaluation	Se reporter aux fiches individuelles d'évaluation. - Épreuve pratique 100 points - Savoirs associés 20 points - Total épreuve EP1 : 120 points
Sujet	Un sujet par ½ journée (le matin) pour 4 à 6 candidats. Respecter l'ordre de sortie des sujets
Déroulement de l'épreuve	<ol style="list-style-type: none"> 1- Travail écrit (30 minutes) en début d'épreuve. <i>La copie est remise aux membres examinateurs avant la réalisation pratique.</i> 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. 3- Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement et de la fiche contrôle qualité 4- Remise en état du poste de travail 5- Entretien oral (10 min/candidat)
Matière d'œuvre et outillage	Les denrées seront mises à la disposition des candidats, ceux-ci effectuent les pesées. La liste "matière d'œuvre" doit parvenir dans les centres d'examen au moins 3 semaines avant le début des épreuves.
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - 2 professeurs Biotechnologies ou ETC - 1 professionnel proposé par le centre d'examen ⇒ pour 4 à 6 candidats <i>Prévoir un examinateur de réserve</i>

Groupement inter académique II	Session 2006	Facultatif : code
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes		
Type CONSIGNES AUX CENTRES	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total S 1/1

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

Groupement inter académique II		Session 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EPI Production de préparations froides et de préparations chaudes				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
CONSIGNES AUX EXAMINATEURS		3 h 10	6	S 1/1