

## 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 :

ÉPREUVE	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"> <li>• Présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A, B, E)</li> <li>• Réaliser la vente</li> <li>• Encaisser et rendre la monnaie</li> <li>• Effectuer le service et les préparations demandées</li> </ul> b) exigences : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation commerciale</li> <li>• Acte de vente complet</li> <li>• Précision des pesées des prix</li> <li>• Service respectant les normes d'hygiène</li> <li>• Justifier l'état de fraîcheur d'un produit</li> </ul>	40 points	30 min

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

Groupement inter académique II	Session 2006	Code 6-0411		
Examen et spécialité CAP Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type <b>CONSIGNES CANDIDAT</b>	Facultatif : date et heure	Durée 4 H 30	Coefficient 10	N° de page / total CC 1/1

# CONSIGNES AU JURY

## 1 – ORGANISATION :

### 1.1– Le président de jury :

- Commentera les sujets de l'épreuve EP1 et les fiches d'évaluation lors de l'appel des candidats.
- Informera les candidats du déroulement de l'épreuve et des temps consacrés à chaque épreuve.
- Assurera le respect des consignes d'organisation.
- Veillera à ce que chaque correcteur note, individuellement, les candidats dont il a la charge. La note finale d'un candidat sera arrêtée après confrontation des notes et des observations de chaque correcteur.

## 2 – FONCTIONNEMENT :

- 2.1 Aucun signe distinctif sera accepté sur les tenues des candidats.
- 2.2 Les correcteurs ne doivent poser aucune question aux candidats durant les épreuves EP11, EP121 et EP122.
- 2.3 Les échanges entre candidats sont interdits.
- 2.4 Le respect des horaires annoncés en début d'épreuve est impératif. Les membres du jury informeront les candidats de leur position par rapport aux temps restant.
- 2.5 EP11 : Désignation et reconnaissance des espèces :  
Le candidat devra identifier au moins quatre filets de poissons référencés dans la liste type.

<b>Groupement interacadémique II</b>		<b>EXAMEN : CAP</b>	<b>SPECIALITE : POISSONNIER</b>	
<b>SESSION 2006</b>	<b>CONSIGNES</b>	<b>EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE</b>		
Durée : 4 h 30 (total EP1)	Coefficient : 10 (total EP1)		Code Sujet : 6-0411	Page : J 1/1

CAP POISSONNIER      Session 2006  
**EP1.2.1. Produits frais**

**FICHE D'EVALUATION**

Candidat Travaux	barème	1	2	3	4	5	6	7	8
Filets 2 poissons plats	/ 6								
Préparer 1 merlan	/ 6								
Grondin en galinette	/ 6								
1 rôti de lieu noir	/ 6								
Préparer 1 raie	/ 6								
Préparer 1 saumonette	/ 6								
Préparer 1 maquereau	/ 6								
Assiette de fruits de mer	/ 8								
Organiser son travail Hygiène sécurité	/ 10								
<b>TOTAL</b>	<b>/ 60</b>								

<b>GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II</b>		<b>SPECIALITE :</b>	
<b>EXAMEN : CAP</b>		POISSONNIER	
<b>FICHE EVALUATION</b>		<b>EPREUVE :</b>	
		EP1 Pratique professionnelle	
		<b>SESSION 2006</b>	<b>Code Sujet : 6-0411</b>
		<b>Page : B 1/1</b>	

**FICHE D'EVALUATION**

<u>Candidat</u>	barème	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Critères</b>									
Présentation de l'étal et des produits	/ 5								
L'acte de vente :									
- accueil – congé									
- présentation du vendeur									
- recherche des besoins du client									
- conseil – argumentation									
- vente additionnelle									
- estimation des poids et prix									
- justification de la fraîcheur	/ 20								
Précision :									
- pesée	/ 10								
- prix									
- encaissement									
Le service :									
- préparation des produits	/ 5								
- hygiène									
<b>TOTAL</b>	<b>/ 40</b>								

<b>GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II</b>		<b>SPECIALITE :</b>		POISSONNIER	
		<b>EXAMEN :</b>		EP1 Pratique professionnelle	
<b>CAP</b>		<b>FICHE EVALUATION</b>		<b>SESSION 2006</b>	
				Code Sujet : 6-0411	
				Page : B 1/1	