

CONSIGNES AU CANDIDAT

DOCUMENT A CONSERVER TOUT AU LONG DE L'ÉPREUVE EPI

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"> • 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 2006	Code 5-0145		
Examen et spécialité BEP Alimentation dom. Poissonnier				
Intitulé de l'épreuve EP1 Pratique professionnelle				
Type CONSIGNES CANDIDAT	Facultatif : date et heure	Durée 4 H 30	Coefficient 6	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.

Groupement interacadémique II		EXAMEN : BEP	SPECIALITE : ALIMENTATION - POISSONNIER	
SESSION 2006	CONSIGNES	EPREUVE : EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE		
Durée : 4 h 30	Coefficient : 6		Code Sujet : 5-0145	Page : J 1/1

FICHE D'EVALUATION

Candidat Travaux	barème	1	2	3	4	5	6	7	8
Filets de truite	/12								
Préparer 2 pièces de carrelet	/ 8								
Préparer 2 grondins en galinettes	/ 8								
Préparer 2 merlans	/ 6								
Ecorcher une raie	/ 8								
Assiette de fruits de mer	/ 10								
Organiser son travail Hygiène sécurité	/ 8								
TOTAL	/ 60								

GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II		SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier	
EXAMEN : BEP	FICHE EVALUATION	EP1 Pratique professionnelle	
		SESSION 2006	Code Sujet : 5-0145
		Page : B 1/1	

FICHE D'EVALUATION

Critères	Candidat	barème	1	2	3	4	5	6	7	8
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										
TOTAL		/ 40								

GROUPEMENT INTERCADEMIQUE II		SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier	
		EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle	
EXAMEN : BEP	FICHE EVALUATION	SESSION 2006	Code Sujet : 5-0145
		Page : B 1/1	

**EP1.2.2 Préparation culinaire
FICHE D'EVALUATION**

CANDIDAT		Barème	1	2	3	4	5	6
ACTIVITES								
Préparation et cuisson de la garniture	Choix du matériel et préparation de cuisson	/3						
Réalisation de la cuisson du poisson	Choix du matériel de cuisson Temps de cuisson	/4						
Réalisation de la sauce	Onctuosité Respect de la technique de réalisation	/4						
Dégustation	A point de la cuisson Assaisonnement Chaleur du produit	/2						
Présentation	Propreté du contenant Disposition du produit	/2						
Organisation et hygiène	Tenue Propreté du plan de travail Nettoyage	/5						
TOTAL		/20						

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II		Durée : 4 h 30 (total EP1)	SPECIALITE : ALIMENTATION : dominante poissonnier
EXAMEN : BEP	CONSIGNES EVALUATION	Coef. : 6	EPREUVE : EP1 Pratique professionnelle
		SESSION 2006	Code Sujet : 5-0145 Page : B 1/1