

BEP BIOSERVICES DOMINANTE ATA		SESSION 2006	DUREE : 8 HEURES	CANDIDAT N°
EP1- TECHNIQUES DE BIOSERVICES			COEF. 9	DATE :
BAREME DE NOTATION		Noms et signatures des membres du jury		

PRODUCTION	C1	S'informer	/5
		Rechercher l'information	/1
		Décoder l'information	/2
		Traiter l'information	/2
	C21	Organiser le travail	
		Respecter les règles d'hygiène	/8
		Tenue adaptée à l'activité	/2
		Lavage des mains	/2
		Désinfection du plan de travail	/2
	C22	Respecter la sécurité, l'économie, l'ergonomie	/2
		Gérer le poste de travail	
		S'organiser dans l'espace et le temps	/7
		Respecter le temps imparti	/2
	C35	Préparer le matériel	/2
		Gérer le poste de travail	/3
		Préparer, conditionner des produits alimentaires	
		Réaliser des préparations	/9
	C37	En respectant les protocoles de déconditionnement	/3
En respectant la gamme opératoire		/2	
En respectant les techniques culinaires		/4	
Contribuer au contrôle de la qualité		/6	
CONDITIONNEMENT	C22	Vérifier la conformité des produits	/2
		Evaluer la présentation	/2
		Contrôler la qualité	/2
		Gérer le poste de travail	
	C35	S'organiser dans l'espace et le temps	/6
		Respecter le temps imparti	/1
		Préparer le matériel	/3
		Gérer le poste de travail	/2
		Réaliser des techniques de conditionnement	/11
		Grammage et nombre de portions conformes	/2
		Suivi de la gamme opératoire	/2
	Etiquetage	/2	
	C36	Stockage	/2
		Réservation d'une portion témoin	/3
		Distribuer des produits alimentaires et les repas	/9
		Respecter les températures	/5
		Dresser les préparations	/2
	C37	Traiter les restes	/2
Contribuer au contrôle de la qualité		/4	
Evaluer la présentation		/2	
DISTRIBUTION	C36	Contrôler la qualité	/2
		Exécuter les tâches d'entretien ...	/15
		Respecter un protocole, une technique	/3
	C32	Respecter le choix des produits	/3
		Respecter les dosages	/3
		Respecter les temps d'action	/3
REMISE EN ETAT	C25	Maintenir les équipements utilisés en état de propreté et de bon fonctionnement	/3
		S'adapter à une situation non prévue ( bonus )	/5

TECHNOLOGIE	/ 10
OQPS	/ 10
TOTAL	/100