

## NOTE AU JURY

### 1. CORRECTION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigée par deux jurys :

- un jury de TRAVAIL présent dès le début de l'épreuve, qui notera :
  - A) la phase d'organisation (fiche technique, fiche conseil)
  - B) la phase de production
- un jury de DEGUSTATION qui notera :
  - C) la phase de distribution

### 2. CONSIGNES

- Chaque membre de jury doit impérativement remplir une feuille de notation nominative et la signer.
- Les éléments d'évaluation ou d'appréciation sur les réalisations s'effectue en dehors de la présence du candidat.
- L'accès au laboratoire ou cuisine suppose une tenue adéquate respectant les règles d'hygiène de santé et sécurité au travail.
- Documents et matériels autorisés : carnet de recettes personnel, machine à calculer, répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier ».

	Session 2007	Facultatif : code		
Examen et spécialité : MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve : EP1 Pratique professionnelle				
<b>Type</b> NOTE au JURY	Facultatif : Date et heure	<u>Durée</u> : 5 Heures	Coefficient 10	N° de pages Total 1 / 1