

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
EP1.1 – Désignation et reconnaissance des produits Voir fiche d'épreuve	80 points	30 min
EP1.2 – Préparation et transformation des produits Voir fiche d'épreuve : - EP1.2.1 : Produits frais (60 points) - EP1.2.2 : Préparation culinaire (20 points)	80 points	2 h 15 1 h 15
EP1.3 – Vente A partir d'un étal et des produits mis à votre disposition (dont un est en promotion) a) vous devez : - présenter les produits et placer 3 étiquettes d'état de fraîcheur (A,B,E) - Réaliser la vente - Encaisser le service et les préparations demandées b) exigences : - 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

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2007	
CAP POISSONNIER			
EP1 – Pratique professionnelle			
CONSIGNES CANDIDAT	Durée : 4 h 30	Coef. : 10	Page : 1/1