

FICHE RECAPITULATIVE D'EVALUATION

N° du candidat	EP1.1 /80	EP1.2		EP1.3 /40	TOTAL EP1 /200
		EP1.2.1 /60	EP1.2.2 /20		

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

EPI.2.2 PREPARATION CULINAIRE
FICHE D'EVALUATION

ACTIVITES	BAREME	CANDIDAT					
		1	2	3	4	5	6
Préparation et cuisson de la garniture	/3						
Réalisation de la cuisson du poisson	/4						
Réalisation de la sauce	/4						
Dégustation	/2						
Présentation	/2						
Organisation et hygiène	/5						
TOTAL	/20						

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2007	
CAP POISSONNIER			
EPI – Pratique professionnelle			
FICHE EVALUATION	Durée : 4 h 30	Coef. : 10	Page : 1/1

EPI.3 VENTE
FICHE D'EVALUATION

CRITERES	BAREME	CANDIDAT							
		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 - prix - encaissement	/10								
Le service : - préparation des produits - hygiène	/5								
TOTAL	/40								

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