

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 ^{ère} PHASE : Travail des viandes et poisson crus		40 points	1	2	3	4	5	6
Palette de porc	☐ désosser la palette de porc	7 pts						
	☐ ficeler la palette de porc	7 pts						
Gorge de porc	☐ trier et équilibrer la gorge	7 pts						
Filet de saumon	☐ couper des lèches de poisson	3 pts						
Echine de porc	☐ désosser l'échine de porc	7 pts						
	☐ couper des morceaux	3 pts						
HYGIENE	☐ respecter les règles d'hygiène	3 pts						
SECURITE	☐ remise en état du poste	3 pts						
Sous - total		/40						
2 ^{ème} PHASE : Réalisations charcutières		40 points						
FABRICATION 1								
Pâté de campagne	☐ mée	6 pts						
	☐ tenue à la coupe	3 pts						
FABRICATION 2								
Terrine de poisson	☐ émulsionner	3 pts						
	☐ tenue à la coupe	6 pts						
PRESENTATION								
Pâté	☐ goûter le pâté de campagne	6 pts						
Terrine de poisson	☐ aspect de la coupe	6 pts						
EPREUVE ORALE	☐ le pâté de campagne	5pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	2 pts						
SECURITE	☐ respecter les règles d'hygiène	3 pts						
Sous - total		/40						
3 ^{ème} PHASE : Réalisations traiteurs		40 points						
Tarte aux oignons	☐ foncer	6 pts						
	☐ déguster	6 pts						
	☐ présenter	3 pts						
Sauté de porc	☐ préparer la garniture	6 pts						
	☐ marquer en cuisson	3 pts						
	☐ finir	7 pts						
	☐ goûter	5 pts						
HYGIENE	☐ remise en état du poste	2 pts						
SECURITE	☐ respecter les règles d'hygiène	2 pts						
Sous - total		/40						
Total		/120						
Note		/20						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

Examen et spécialité : BEP ALIMENTATION Option Charcutier traiteur		Session 2007		
Intitulé de l'épreuve : EP1 → Pratique professionnelle				
Type :	Facultatif : date et heure	Durée 7 h	Coefficient 6	Feuille 1 / 1
Grille d'évaluation sujet n° 1				