

CRITERES D'EVALUATION		Barème	Candidats					
1 <sup>ère</sup> 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						
<b>Sous - total</b>		<b>/40</b>						
2 <sup>ème</sup> 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						
<b>Sous - total</b>		<b>/40</b>						
3 <sup>ème</sup> 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						
<b>Sous - total</b>		<b>/40</b>						
<b>Total</b>		<b>/120</b>						
<b>Note</b>		<b>/20</b>						

EXAMINATEURS

EMARGEMENTS

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