



**EP1.2.1 PRODUITS FRAIS**  
**FICHE D'EVALUATION**

TRAVAUX	BAREME	CANDIDAT							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Filets poisson plat	/6								
Préparer 2 merlans	/6								
Grondin en galinette	/6								
Maquereau	/6								
Raie	/6								
Roussette	/6								
Rôti aux deux poissons	/6								
Assiette de fruits de mer	/8								
Organiser son travail	/10								
Hygiène sécurité									
<b>TOTAL</b>	<b>/60</b>								

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2007	
BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier			
EP1 – Pratique professionnelle			
FICHE EVALUATION	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1

**EP1.2.2 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
BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier		
EP1 – Pratique professionnelle		
FICHE EVALUATION	Durée : 4 h 30	Coef. : 6
		Page : 1/1

**EP1.3 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								
<b>TOTAL</b>	<b>/40</b>								

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE		Session 2007
BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier		
EP1 – Pratique professionnelle		
FICHE EVALUATION	Durée : 4 h 30	Page : 1/1