

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	
BEP ALIMENTATION Dominante Poissonnier			
EP1 – Pratique professionnelle			
CONSIGNES CANDIDAT	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1

CONSIGNES AU JURY

1 – ORGANISATION

Le président de jury :

- Commente les sujets de l'épreuve EP1 et les fiches d'évaluation lors de l'appel des candidats
- Informe les candidats du déroulement de l'épreuve et des temps consacrés à chaque épreuve
- Assure le respect des consignes d'organisation
- Veille à ce que chaque correcteur note, individuellement, les candidats dont il a la charge. La note finale d'un candidat sera arrêtée après confrontation des notes et des observations de chaque correcteur.

2 – FONCTIONNEMENT :

- 2.1 – Aucun signe distinctif sera accepté sur les tenues des candidats.
- 2.2 – Les correcteurs ne doivent poser aucune question aux candidats durant les épreuves EP1.1, EP1.2.1 et EP1.2.2.
- 2.3 – Les échanges entre candidats sont interdits.
- 2.4 – Le respect des horaires annoncés en début d'épreuve est impératif. Les membres du jury informeront les candidats de leur position par rapport aux temps restant.
- 2.5 – EP1.1 : Désignation et reconnaissance des espèces :
Le candidat devra identifier au moins quatre filets de poissons référencés dans la liste type.

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