

Note à l'attention des membres du jury des épreuves pratiques

SUJET	BEP ALIMENTATION Option PPC - Option A	ÉPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2007 Durée : 4 heures - Feuille 1 / 1
--------------	---	---	--

Si chaque membre du jury est entièrement libre de son jugement, il convient d'apprécier et d'analyser à partir de l'acceptabilité ou de l'insuffisance, le travail effectué par le candidat avant l'attribution des notes.

Critères d'appréciation -----) Critères d'évaluation -----) Grille de notation
 La notation s'effectue dans la perspective de déceler les aptitudes professionnelles au regard du diplôme postulé.
 Les éléments ci-dessous se veulent une contribution au service du jugement et une aide pour les membres du jury.

Critères d'appréciation	Critères d'évaluation
- Respect de la chronologie des opérations lors du désossage	- Sens du désossage
- Présence et importance des incisions dans les muscles	- Lésions dans les muscles
- Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste selon l'incidence de l'âge)	- Netteté du périoste
- Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os.	- Habileté d'exécution
- État esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage)	- Séparations anatomiques respectées
- Opérations techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et dextérité	- Absence de lésions dans le muscle
- Présence et importance de fragments de muscles étrangers à chaque morceau	- Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses)
- Netteté des surfaces de séparation (particules d'os lors du sciage)	- Montage et forme de la pièce bardée avant ficelage
- Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles	- Espacement, serrage, tension de la ficelle
- Netteté des surfaces parées ou épluchées	- Créativité et harmonie des couleurs
- Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses	- Finesse du décor, utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor
- Importance et épaisseur de la barde par rapport au morceau	- Hygiène et sécurité respectées, tenue générale du candidat
- Présence ou absence de superposition de la barde	- Composition harmonieuse des différentes pièces sur plat
- Pourcentage de la surface de muscle non recouverte par la barde	
- Régularité de la forme du morceau	
- Régularité de l'espacement choisi des bracelets en fonction du morceau	
- Serrage des nœuds (résistance), tension des ficelles satisfaisante	
- Dépassement esthétique de la ficelle des nœuds	
- Acceptabilité de la perte de la ficelle	
- Importance de la recherche créative du décor (fleur, mosaïque...)	
- Recherche harmonieuse des couleurs entre elles	
- Légèreté du décor au vu du morceau, éléments décoratifs découpés avec goût, répartition agréable des éléments	
- Utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor (gasillage)	
- Respect des notions de sécurité individuelles et collectives, des règles d'hygiène fondamentales (lavage des mains, tenue vestimentaire adaptée et propre)	
- Respect de l'hygiène (plan de travail et outils propres, respect du circuit des viandes et déchets)	
- État de souillure des vêtements professionnels à l'issue des épreuves	
- Appréciation globale sur l'organisation du travail, sur la gestion du poste de travail	
- Recherche d'une composition harmonieuse des différentes pièces sur les plats (excès de salade, de persil), netteté des plats	
- Présentation commerciale des morceaux à la vente attirante	