

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
<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la chronologie des opérations lors du désossage - Présence et importance des incisions dans les muscles - Degré de désossage à blanc (présence et importance du périoste selon l'incidence de l'âge) - Présence et importance des fragments de viande adhérents aux os. - État esthétique du morceau après désossage (manipulations excessives lors du désossage) - Opérations techniques effectuées selon une position conforme, avec des outils appropriés et dextérité - Présence et importance de fragments de muscles étrangers à chaque morceau - Netteté des surfaces de séparation (particules d'os lors du sciage) - Présence et importance des incisions sur les parties séparées et dans les muscles - Netteté des surfaces parées ou épiluchées - Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses - Importance et épaisseur de la barde par rapport au morceau - Présence ou absence de superposition de la barde - Pourcentage de la surface de muscle non recouverte par la barde - Régularité de la forme du morceau - Régularité de l'espacement choisi des braciets 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 (gaspillage) - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - Sens du désossage - Lésions dans les muscles - Netteté du périoste - Habileté d'exécution - Séparations anatomiques respectées - Absence de lésions dans le muscle - Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses) - Montage et forme de la pièce bardée avant ficelage - Espacement, serrage, tension de la ficelle - Créativité et harmonie des couleurs - Finesse du décor, utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor - Hygiène et sécurité respectées, tenue générale du candidat - Composition harmonieuse des différentes pièces sur plat
	Désossage
	Séparation Parage
	Ficelage
	Décoration
	Présentation