

N° du candidat :

EP1.1 – DESIGNATION ET RECONNAISSANCE DES ESPECES FICHE DE RECONNAISSANCE

Pour chaque produit vous préciserez, en complétant le tableau ci-dessous, son appellation commerciale, sa classe et sa famille.

POISSONS :

N°	NOM (1,5 pt)	CLASSE (0,25 pt)		FAMILLE (0,50 pt)
		Osseux	Cartilagineux	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

CRUSTACES :

N°	NOM (1,5 pt)	FAMILLE (0,25 pt)
31		
32		
33		
34		
35		

MOLLUSQUES :

N°	NOM (1,5 pt)	FAMILLE (0,25 pt)
36		
37		
38		
39		
40		

FILETS :

N°	NOM (1,5 pt)
41	
42	
43	
44	
45	

AUTRES :

N°	NOM (1,5 pt)
46	
47	

PRODUITS TRANSFORMES :

N°	NOM (1,5 pt)
48	
49	
50	

TOTAL sur 100 : A
Note définitive 80 : $\frac{A \times 4}{5} =$

TOTAL DES POINTS : 100

BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER – SESSION 2008

Grille d'évaluation de l'épreuve du plateau de fruits de mer. 20 POINTS

C : conforme
 MC : moyennement conforme
 I : insuffisant

	Exigences	C	MC	I	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°	Cand N°
Ouverture 10 pts	* technique adaptée à chaque coquillage * outils adaptés * aspect ouvert intégrité du produit restes ou déchets * pénaliser les morceaux de coquilles	10/8	7/4	3/0										
Dressage 10 pts	* répartition des différents produits (stabilité) * équilibre bord /centre * facilité d'accès au choix * utilisation de l'espace * volume * esthétique, harmonie des couleurs (utilisation des : produits ; finesse : taille des éléments de décor) * respect des règles d'hygiène	10/8	7/4	3/0										
Total														

Le :

Jury correcteur :

FICHE RECAPITULATIVE D'EVALUATION

N° du candidat	EP1.1 /80	EP1.2		EP1.3 /40	TOTAL EP1 /200
		EP1.2.1 /60	EP1.2.2 /20		

METROPOLE – LA REUNION - MAYOTTE			Session 2008
B.E.P. ALIMENTATION Dominante Poissonnier			
EP1 – Pratique professionnelle			
GRILLE D'EVALUATION	Durée : 4 h 30	Coef. : 6	Page : 1/1