



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP Nord Pas-de-Calais pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Campagne 2009

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

NOTE AU JURY

1. CORRECTION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigée par deux jury

- Un jury de TRAVAIL présent dès le début de l'épreuve, qui notera :
 - A) la phase d'organisation (fiche technique, fiche conseil)
 - B) la phase de production
- Un jury de DEGUSTATION qui notera :
 - C) la phase de distribution

2. CONSIGNES

- Chaque membre de jury doit impérativement remplir une feuille de notation nominative et la signer
- Les éléments d'évaluation ou d'appréciation sur les réalisations s'effectuent hors de la présence du candidat.
- L'accès au laboratoire ou cuisine suppose une tenue adéquate respectant les règles d'hygiène de santé et de sécurité au travail.
- Documents et matériels autorisés : carnet de recette personnel, calculatrice, répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier ».

	Session	2009	code :	
Examen et spécialité				
MC EMPLOYE TRAITEUR				
Intitulé de l'épreuve				
EP1 Pratique professionnelle				
Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient 10	N° de page / total
NOTE au JURY		5 heures		1/1