



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.

**Tableau de répartition des points**

CODE REFERENTIEL	QUESTIONS	POINTS
<b>1 – LES PRODUITS :</b>	1.1	/2
	1.2	/3
	1.3	/1
	1.4	/2
	<b>TOTAL</b>	<b>/8</b>
<b>2 – LES PREPARATIONS :</b>	2.1	/3
	2.2	/4
	2.3	/2
	<b>TOTAL</b>	<b>/9</b>
<b>3 – LES MOYENS DE CONSERVATION :</b>	3.1	/2
	3.2	/3
	<b>TOTAL</b>	<b>/5</b>
<b>4 – LES MATERIELS :</b>	4.1	/2
	<b>TOTAL</b>	<b>/2</b>
<b>5 – L'ANALYSE SENSORIELLE :</b>	5.1	/2
	5.2	/2
	<b>TOTAL</b>	<b>/4</b>
<b>6 – LA LEGISLATION :</b>	6.1	/2
	6.2	/2
	<b>TOTAL</b>	<b>/4</b>
<b>7 – LA GESTION APPLIQUEE :</b>	7.1	/1
	7.2	/2
	7.3	/1
	<b>TOTAL</b>	<b>/4</b>
<b>8 – LA COMMUNICATION :</b>	8.1	/4
	<b>TOTAL</b>	<b>/4</b>
<b>TOTAL</b>		<b>/40</b>

<b>Pilotage National</b>		Session	<b>2009</b>		
Examen et spécialité					
<b>Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant</b>					
Intitulé de l'épreuve					
<b>E2 – Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)</b>					
Type	<b>BARÈME</b>	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
			1 h 30	2	1/1