



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.

**BEP ALIMENTATION Dominante POISSONNIER – SESSION 2009**  
 Grille d'évaluation de l'épreuve du plateau de fruits de mer. 20 POINTS

TS : très satisfaisant  
 S : satisfaisant  
 I : insuffisant

Exigences	TS	T	I	Cand N°												
<b>Ouverture</b> 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													
<b>Dressage</b> 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													
<b>Total</b>																

Le :

Jury correcteur :