



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 à l'attention des membres du jury des épreuves pratiques

SUJET	BEP ALIMENTATION Option PPC - Option A	ÉPREUVE EP1 Pratique professionnelle	Session 2009 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 	Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Sens du désossage - Lésions dans les muscles - Netteté du périoste - Habileté d'exécution
<ul style="list-style-type: none"> - 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 épluchées - Présence et importance des fragments de viandes adhérents aux aponévroses 	Séparation Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Séparations anatomiques respectées - Absence de lésions dans le muscle - Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses)
<ul style="list-style-type: none"> - 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 bracelets 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 	Ficelage	<ul style="list-style-type: none"> - Montage et forme de la pièce bardée avant ficelage - Espacement, serrage, tension de la ficelle
<ul style="list-style-type: none"> - 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) 	Décoration	<ul style="list-style-type: none"> - Créativité et harmonie des couleurs - Finesse du décor, utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène et sécurité respectées, tenue générale du candidat - Composition harmonieuse des différentes pièces sur plat

Date :

JURY :

EP1 - Pratique professionnelle

BEP ALIMENTATION Option Préparateur en Produits Carnés - Option A

Critères d'évaluation			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°			CANDIDAT n°		
	Barème B, V, A, P		B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P
Désossage	- Sens du désossage	2															
	- Lésions dans les muscles	7															
	- Netteté du périoste	7															
	- Habileté d'exécution	4															
	TOTAL		/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Séparation Parage	Bar. B	Bar. V,P,A	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P
	- Séparations anatomiques respectées	5	-														
	- Absence de lésions dans le muscle	7	8														
	- Netteté du parage ou de l'épluchage (muscles et aponévroses)	8	12														
	TOTAL			/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Ficelage	Barème B, V, A, P		B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P
	- Montage et forme de la pièce bardée avant ficelage	10															
	- Espacement, serrage, tension de la ficelle	10															
TOTAL			/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Décoration	Barème B, V, A, P		B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P	B	V ou P	A ou P
	- Créativité et harmonie des couleurs	10															
	- Finesse du décor, utilisation rationnelle de la barde et des éléments de décor	10															
TOTAL			/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20
Présentation	Barème B, V, A, P																
	- Hygiène et sécurité respectées, tenue générale du candidat	10															
	- Composition harmonieuse des différentes pièces sur plat	10															
TOTAL			/ 20			/ 20			/ 20			/ 20			/ 20		/ 20

Observations éventuelles :

B = Boeuf

P = Porc

V = Veau

A = Agneau

Remarque : Notes à reporter sur la fiche synthèse de notation.

Pour chaque phase, l'évaluation prend en compte la qualité du travail, les méthodes d'exécution, le déroulement normal des opérations, le maniement des outils, la rapidité d'exécution, l'hygiène et la sécurité dans l'exécution du travail.

