

Ce document a été numérisé par le <u>CRDP de Lille</u> pour la Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

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

Session 201	LO					_
Service	e client - I	Fiche candid	at			
Épreuve :	reuve: Pratique professionnelle - Service et commercialisation					
Coefficient : 12	2	Durée : 5 h oo	Feuillet:	1/1	7	

Thème:	
•	ion in the second se
	.0.05
	4.9

Durant l'entretien il vous sera demandé :

- de rappeler le thème,
- adjustionale des suitets difficulties des suites de suite de suites de proposer des morceaux adaptés et d'indiquer des quantités de viandes crues, de conseiller le client (mode de cuisson, temps, astuces, conservation ...).