



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace 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

CANDIDAT N°		Noms des membres du jury	Signatures
PRODUCTION	C1	S'informer	/10
		<i>Rechercher l'information</i>	/2
		<i>Décoder l'information</i>	/4
		<i>Traiter l'information</i>	/4
	C21	<i>Organiser le travail</i>	
		<i>Respecter les règles d'hygiène</i>	/16
		Tenue adaptée à l'activité	/4
		Lavage des mains	/4
		Désinfection du plan de travail	/4
	Respecter la sécurité, l'économie, l'ergonomie	/4	
	C22	Gérer le poste de travail	
		<i>S'organiser dans l'espace et le temps</i>	/14
		Respecter le temps imparti	/4
		Préparer le matériel	/4
	C35	Gérer le poste de travail	/6
		<b>Préparer, conditionner des produits alimentaires</b>	
		<i>Réaliser des préparations</i>	/18
		En respectant les protocoles de déconditionnement	/6
	En respectant la gamme opératoire	/4	
En respectant les techniques culinaires	/8		
C37	<b>Contribuer au contrôle de la qualité</b>	/12	
	Vérifier la conformité des produits	/4	
	Evaluer la présentation	/4	
	Contrôler la qualité	/4	
CONDITIONNEMENT	C22	Gérer le poste de travail	
		<i>S'organiser dans l'espace et le temps</i>	/12
		Respecter le temps imparti	/2
		Préparer le matériel	/6
	Gérer le poste de travail	/4	
	C35	<i>Réaliser des techniques de conditionnement</i>	/22
		Grammage et nombre de portions conformes	/4
		Suivi de la gamme opératoire	/4
		Etiquetage	/4
		Stockage	/4
Réservation d'une portion témoin		/6	
DISTRIBUTION	C36	<b>Distribuer des produits alimentaires et les repas</b>	/18
		Respecter les températures	/10
		Dresser les préparations	/4
		Traiter les restes	/4
	C37	<b>Contribuer au contrôle de la qualité</b>	/8
		Evaluer la présentation	/4
Contrôler la qualité	/4		
REMISE EN ETAT	C32	<b>Exécuter les tâches d'entretien ...</b>	/30
		Respecter un protocole, une technique	/6
		Respecter le choix des produits	/6
		Respecter les dosages	/6
		Respecter les temps d'action	/6
		Maintenir les équipements utilisés en état de propreté et de bon fonctionnement	/6
C25	S'adapter à une situation non prévue ( bonus )	/5	

TECHNOLOGIE	/10
OQPS	/10
TOTAL	/180