



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
		Rechercher l'information	/2
		Décoder l'information	/4
		Traiter l'information	/4
	C21	Organiser le travail	
		Respecter les règles d'hygiène	/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	
		S'organiser dans l'espace et le temps	/14
		Respecter le temps imparti	/4
		Préparer le matériel	/4
	C35	Gérer le poste de travail	/6
		Préparer, conditionner des produits alimentaires	
		Réaliser des préparations	/18
		En respectant les protocoles de déconditionnement	/6
En respectant la gamme opératoire	/4		
En respectant les techniques culinaires	/8		
C37	Contribuer au contrôle de la qualité	/12	
	Vérifier la conformité des produits	/4	
	Evaluer la présentation	/4	
	Contrôler la qualité	/4	
CONDITIONNEMENT	C22	Gérer le poste de travail	
		S'organiser dans l'espace et le temps	/12
		Respecter le temps imparti	/2
		Préparer le matériel	/6
	Gérer le poste de travail	/4	
	C35	Réaliser des techniques de conditionnement	/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	Distribuer des produits alimentaires et les repas	/18
		Respecter les températures	/10
		Dresser les préparations	/4
		Traiter les restes	/4
	C37	Contribuer au contrôle de la qualité	/8
		Evaluer la présentation	/4
Contrôler la qualité	/4		
REMISE EN ETAT	C32	Exécuter les tâches d'entretien ...	/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