



Ce document a été numérisé par le CRDP
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets
d'Examens de l'enseignement
professionnel

NOTE AU JURY

1. CORRECTION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigée par 2 jurys :

- ♦ 1 jury de TRAVAIL présent dès le début de l'épreuve, qui notera :

A- la phase d'organisation (fiche technique, fiche conseil) ;
B- la phase de production.

- ♦ 1 jury de DEGUSTATION qui notera :

C- la phase de distribution

2. CONSIGNES

- Chaque membre de jury doit impérativement remplir une feuille de notation nominative et la signer ;
- Les éléments d'évaluation ou d'appréciation sur les réalisations s'effectuent hors de la présence du candidat ;
- L'accès au laboratoire ou cuisine suppose une tenue adéquate respectant les règles d'hygiène de santé et de sécurité au travail ;
- Documents et matériels autorisés : carnet de recette personnel, calculatrice, répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier » .
- La note initiale correspond à la moyenne de chaque membre du jury.

	Session : 2011	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	NOTE JURY	Durée :	5 h	Coefficient : 10
			Page :	1/1