

Ce document a été numérisé par le <u>CRDP</u>
<u>d'Alsace</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

M.C. CUISINIER EN DESSERTS DE RESTAURANT

E.2 - Étude d'une (ou de) situation(s) professionnelle(s)

PARTIES	POINTS
1 - LES PRODUITS	/25
2 - LES PRÉPARATIONS	/13
3 - LES MOYENS DE CONSERVATION	/8
4 - LES MATÉRIELS	/6,5
5 - L'ANALYSE SENSORIELLE	/3,5
6 - LA GESTION APPLIQUÉE	/12
7 - LA COMMERCIALISATION	/12
TOTAL	/80
NOTE SUR 20 (TOTAL : 4)	/20
ase Nationale des	

NATIONAL	SESSION JUIN 2011	BARÈME	TIRAGES
M.C. Cuisinier en desserts de restaurant		Coef. : 2	
ÉPREUVE : E.2 - Étude d'une (ou de) situation	on(s) professionnelle(s)	Durée : 1 h 30	Page 1/1

Base Mationale des suiets difficients de l'enseignement professionnel