



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

Récapitulatif des points de barème

Étude de cas

Références de la question	Points	Points obtenus par le candidat
☞ Question 1		
Implantation	2	
Données ergonomiques	2	
Ventilation	3	
Plan cuisine	10	
☞ Question 2		
Machine sous vide	2	
Agrément	6	
☞ Question 3		
Approvisionnement	8	
☞ Question 4		
Organisation du travail	10	
☞ Question 5		
Contrôle de la production	7	
☞ Question 6		
Stockage	10	
Total :	60	/60

Examen et spécialité BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER - session 2011	BAREME
Intitulé de l'épreuve U 31 : Organisation et gestion de la production	page 1/1