

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

#### **GRILLES DE NOTATION**

ement professionnel Grille n°1: organisation de la fabrication des produits

Grille n°2 : réalisation de la fabrication des pro duits

Grille n°3: dégustation du plat chaud pendant l'é preuve orale

Grille n°4: service et entretien oral

Base Mationale des suiets diffyese du S Grille n°5 : présentation des produits froids (y compris les mini-contenants)

Grille n°6 : dégustation des produits froids

# BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 2). FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (épreuve écrite).

	GRILLE N°1	NOTE A reporter /20							
	GRIL	TOTAL /80							
ION DES PRODUITS	CROQUIS /10					6,0	rec	e	, by
ORGANISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS	FICHE D'ORGANISATION /30		torge	20	PE	7			
ORGANISATI	PHASES TECHNIQUES	sijeis	Re						
John	BON D'ECONOMAT	<b></b>							
Numéro Du	candidat	<b>&gt;</b>							

service).  GRILLE N°2				B+C+D /120 NOTE								0	
R (coefficie ésentation,			TRAVAIL DU CRU D	A	/20					40	5510		
AITEUI				Ö	/10			$\hat{c}$	7,6				
ER TR.	Cara	21112	E E	TOTAL	09/		200						
VAIL (	BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 6). HE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (production, présentation, service).  REALISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS  GRILL	FABRICATION DES PRODUITS (Techniques)  HYGIENE SECTIBITE	HYGIENE SECURITE C /10	RESPECT GASPILLAGE	/20	50	5)						
CHAR E TRA				POSTE	76.65	N							
TEL DE URY D				CHAMBRE FROME	502/								
SIONN	Ģ		<b>®</b>	ict mese	06/								
ROFES			echniques	PATISSERIE	/10								
BREVET PROFI	TICA AND T		DUITS (Tec	CUISINE	/20								O)
BRE ICHE I	, id		DES PRO B /90	TRAITEUR	/20	-	_				S.		
3050	70,	BRICATION	CHARCUTERIE	Charc n° 2									
minateur			FA		Charc n° 1 /20			-		74			
Nom de l'examinateur et signature :	N	Du	candidat										

## BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR FICHE DE NOTATION JURY DE DEGUSTATION DU PLAT CHAUD (pendant l'épreuve orale)

GRILLE Nº3

NUMERO DU CANDIDAT	Présentation du plat cuisiné à l'assiette NOTE /20	Dégustation du plat NOTE /20	TOTAL des notes	NOTE A reporter /20
			rseig'	
		SOLE		
,,		amen's CV		
	AS P			
26	SUP			
noile				
Tollo,				

### BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR FICHE DE NOTATION

Épreuve de service et entretien oral

GRILLE Nº4

				(	)
NUMERO DU CANDIDAT	Attitude professionnelle NOTE /20	Pertinence des conseils et de la communication  NOTE /20	Respect des quantités et des proportions NOTE /20	TOTAL des notes /60	NOTE A reporter /20
			iense		
			CEREIT		
F 2*		JEX divedi		,	
	c je	50 8e,			
	765	2 2			
ion d			h		
56 HO,	2	_			

#### BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

#### GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DEGUSTATION

1-Présentation des pièces froides

GRILLE N° 5

Numéro du candidat	Dressage du buffet  (présentation harmonieuse de l'ensemble des produits) en tenant compte du croquis	Pièces charcutières sur présentoir Thème imposé	Entrée traiteur	Plat cuisiné	Dessert	Mini contenants	XO	ΓAL
	/40	/20	/15	/20	PAO	/15	TOTAL /120	NOTE A reporter /60
				76 12				
			3/5	CERT				
		, 1	JIN JU	5				
		12 J.F.	0					
		JIP )					1	
	des							
	, die							
10	(0,							
Se								
						×		
= 5								
		- /						

#### BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

#### GRILLE DE NOTATION DU JURY DE DEGUSTATION

2- Dégustation des produits froids

**GRILLE Nº6** 

			المستعدد				
Numéro du candidat	Produit Charcutier	Produit Charcutier	Produit Traiteur	Dessert	TOTAL		
	N°1 NOTE / 20	N°2 NOTE / 20	NOTE / /20	NOTE / 20	NOTE /80	NOTE A reporter / 20	
				2	We.		
		1		eight)			
			1	en			
			5	REL			
5		O'	nel'sc				
		dist.	500				
		e's R					
	5						
	0						
HION							
540							
_							

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR
REPORT GENERAL E.1 A et B

Grille n° 7

Laurence de la company	West Salas Asset Control		THE SHOP	or from the	No.	Service Control	Agares	Direction and the	THE HOLLAN	The state of the	E PARCE
Épreuve pratique B	Moyenne Générale Pratique (Coef 12)		/20		X						
Ép pra	Total Grille N°2 N°3 N°4	N°5 N°6	/240					0,0	65	Oric	
Moyenne Générale Épreuve écrite A	(Coef 2)	GRILLE N°1	/20			ek	SX	9			
Épreuve de service et entretien oral		GRILLE N° 4 A reporter	7. 720	0	eigh						
Présentation	1,40%	GRILLE N°5 Areporter	/60/	PE							
tion générale /40		GRILLE V N° 6 A reporter			- ( -						
Dégustation générale	Dégustation du plat chaud	GRILLE N° 3 A reporter	/20					-			
Réalisation de la fabrication (des produits)	/120	GRILLE N°2 A reporter	/120								
Numéro du candidat	- 1	<b>→</b>	°Z					-			*