



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

GRILLES DE NOTATION

Grille n°1 : organisation de la fabrication des produits

Grille n°2 : réalisation de la fabrication des produits

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

Grille n°4 : service et entretien oral

Grille n°5 : présentation des produits froids (**y compris les mini-contenants**)

Grille n°6 : dégustation des produits froids

Grille n°7 : report général

Nom de l'examinateur et
signature :

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

Numéro
Du
candidat

ORGANISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS

BON D'ECONOMAT
/20

PHASES TECHNIQUES
/20

FICHE
D'ORGANISATION
/50

CROQUIS
/10

GRILLE N°1

→

→

→

→

TOTAL
/80

NOTE
A reporter
/20

→

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Nom de l'examinateur
et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR (coefficient 6).
FICHE DE NOTATION DU JURY DE TRAVAIL (production, présentation, service).

Numéro
Du
candidat

REALISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS

GRILLE N°2

FABRICATION DES PRODUITS (Techniques)	B /90		HYGIENE SECURITE C /10				TRAVAIL DU CRU D /20	B+C+D /120 NOTE A reporter
	B /90		HYGIENE SECURITE C /10				TRAVAIL DU CRU D /20	
CHARCUTERIE	Charc n° 1 /20	Charc n° 2 /20						
TRAITEUR	/20	/20						
CUISINE	/20	/20						
PATISSERIE	/10	/90						
CHAMBRE FROIDE	/20	/20						
POSTE	/20	/20						
RESPECT GASPILLAGE	/20	/20						
TOTAL	/60	/60						

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN

Nom de l'examinateur
et signature :

BREVET PROFESSIONNEL DE CHARCUTIER TRAITEUR

**GRILLE DE NOTATION
DU JURY DE DEGUSTATION**

2- Dégustation des produits froids

GRILLE N°6

Numéro du candidat	Produit Charcutier N°1 NOTE / 20	Produit Charcutier N°2 NOTE / 20	Produit Traiteur NOTE / /20	Dessert NOTE / 20	TOTAL	
					NOTE / 80	NOTE A reporter / 20

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

