



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

B.P. CHARCUTIER TRAITEUR

E2 - U21 - Technologie professionnelle

QUESTIONS		POINTS
Question 1	Travail des légumes/12
Question 2	Fiche technique/20
Question 3	Les coquilles Saint Jacques/13
Question 4	Le sous-vide en prestation traiteur/20
Question 5	Composition d'un plateau de fromages/05
Question 6	Choix du dessert/06
Question 7	Choix des vins pour le repas/04
TOTAL	/80
NOTE SUR 20 (TOTAL : 4)	/20

NATIONAL	SESSION PRINTEMPS 2011	BARÈME	TIRAGES
B.P. Charcutier traiteur		Coef. : 4	
ÉPREUVE : E2 - U21 : Technologie professionnelle		Durée : 2h 00	Page 1/1