



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 - U22 - Sciences appliquées

QUESTIONS		POINTS
Première partie	Alimentation/20
Deuxième partie	Hygiène/20
Troisième partie	Équipements/20
TOTAL	/60
NOTE SUR 20 (TOTAL : 3	/20

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

NATIONAL	SESSION PRINTEMPS 2011	BARÈME	TIRAGES
B.P. Charcutier traiteur		Coef. : 3	
ÉPREUVE : E2 - U22		Durée : 2h 00	Page 1/1

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