



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

| <b>Barème de Notation Récapitulatif</b><br>(Document à destination des correcteurs) |                          | Sous-questions | Nombre de points attribués à la question | Détail des points attribués           | Notation du Candidat |
|---|--------------------------|----------------|--|---------------------------------------|----------------------|
| Références de la question et thèmes   |                          |                |  |                                       |                      |
| Question 1  | Artisans de la cuisine   |                | / 1,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
| Question 2  | La Brigade               |                | / 5                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
| Question 3  | Spécialités régionales   |                | / 4                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
| Question 4  | Procédé de Conservation  | 4.1            | / 5                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
|   |                          | 4.2            | / 3                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
| Question 5  | Termes culinaires        |                | / 2                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
| Question 6  | Les œufs                 | 6.1            | / 4,5                                    | 0,5 / Réponse                         |                      |
|   |                          | 6.2            | / 4                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
|   |                          | 6.3            | / 2                                      | (Définition 1 pt-<br>0,25 / Exemple). |                      |
|   |                          | 6.4            | / 4,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 6.5            | / 3,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
| Question 7  | Les poissons             | 7.1            | / 2,5                                    | 0,5 / Réponse                         |                      |
|   |                          | 7.2            | / 2,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 7.3            | / 6                                      | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 7.4            | / 2                                      | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 7.5            | / 1,5                                    | 0,5 / Réponse                         |                      |
| Question 8  | Fruits de mer            | 8.1            | / 2                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
|   |                          | 8.2            | / 4                                      | 0,5 / Réponse                         |                      |
| Question 9  | Les cuissons             | 9.1            | / 2,25                                   | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 9.2            | / 1,75                                   | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 9.3            | / 2,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   | Les alcools<br>La viande | 9.4            | / 1                                      | Définition 1 pt                       |                      |
|   |                          | 9.5            | / 1,5                                    | 0,5 / Réponse                         |                      |
|   |                          | 9.6            | / 2,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
| Question 10   | Pâtisserie               | 10.1           | / 2,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 10.2           | / 3,5                                    | 0,25 / Réponse                        |                      |
|   |                          | 10.3           | / 3                                      | 0,25 / Réponse                        |                      |
| <b>TOTAL</b>  |                          |                | <b>/ 80</b>                              |                                       |                      |

|                                     |             |               |                    |
|-------------------------------------|-------------|---------------|--------------------|
| Brevet professionnel Cuisinier      | Code :      | Session 2012  | Barème de notation |
| Technologie culinaire et pâtisserie | Durée : 2 h | Coefficient : | Page 1/1           |