



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

NOTE AU JURY

1. CORRECTION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE

La pratique de l'examen doit être corrigée par 2 jurys :

- ♦ 1 jury de TRAVAIL présent dès le début de l'épreuve, qui notera :

- A- la phase d'organisation (fiche technique, fiche conseil) ;
- B- la phase de production.

- ♦ 1 jury de DEGUSTATION qui notera :

- C- la phase de distribution

2. CONSIGNES

- Chaque membre de jury doit impérativement remplir une feuille de notation nominative et la signer ;

- Les éléments d'évaluation ou d'appréciation sur les réalisations s'effectuent hors de la présence du candidat ;

- L'accès au laboratoire ou cuisine suppose une tenue adéquate respectant les règles d'hygiène de santé et de sécurité au travail ;

- Documents et matériels autorisés : carnet de recette personnel, calculatrice, répertoire de la cuisine « Gringoire et Saulnier » .

- La note initiale correspond à la moyenne de chaque membre du jury.

	Session : 2013	Code :		
Examen et Spécialité :	MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR			
Intitulé de l'épreuve :	EP 1 – Pratique professionnelle			
Type :	NOTE JURY	Durée :	5 h	Coefficient : 10 Page : 1/1