



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Strasbourg  
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 : <b>2014</b>	Code :	
Examen et Spécialité :	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE EMPLOYE TRAITEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve :	<b>EP 1 – Pratique professionnelle</b>		
Type : <b>NOTE JURY</b>	Durée : <b>5 h</b>	Coefficient : <b>10</b>	Page : <b>1/1</b>