



**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.

Barème de notation récapitulatif

(Document à destination des correcteurs)

Références de la question			Nombre de points
Thèmes généraux	Questions détaillées		
Technologie culinaire			
1	Organisation	1.1	4
		1.2	2
		1.3	4
		1.4	4
2	Les produits de la pêche	2.1	5
		2.2	4
3	Les viandes	3.1	2
		3.2	1
		3.3	1
		3.4	3
4	Les cuissons	4.1	3
		4.2	6
5	Les légumes	5.1	6
		5.2	3
		5.3	2
		5.4	2,5
6	Les fonds et sauces	6.1	3
		6.2	5
		6.3	2,5
7	Les produits laitiers	7.1	2,5
		7.2	1,5
8	Les volailles	8.1	2
		8.2	2
Technologie pâtissière			
9	Les pâtes et les crèmes	9.1	4
		9.2	2,5
		9.3	2,5
TOTAL			/80

Brevet professionnel Cuisinier	Session 2014		Barème de notation
Technologie culinaire et pâtissière	Durée : 2h	Coefficient : 2	Page 1/1