

FICHE DE NOTATION

Techniques de Bioservices : A.T.A.

TECHNIQUES D'ENTRETIEN

Compétences évaluées		Barème	Candidats					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
C1 - Décoder l'information	Traiter les informations : - d'un mode d'emploi - d'un étiquetage - d'une fiche technique	/10						
C21 - Organiser le travail	Rédiger la fiche d'organisation conforme au résultat attendu	/10						
C22 - Gérer le poste de travail	Organiser dans le temps ou dans l'espace une ou plusieurs tâches (à définir)	/10						
C32 - Exécuter des techniques d'entretien et de désinfection	- Respecter une technique de bio-nettoyage (20) - Respecter les règles d'hygiène (10) - Respecter la sécurité, l'ergonomie (5) - Respecter l'économie (5)	/40						
C37 - Contribuer au contrôle de la qualité	- Effectuer des opérations de contrôle : * visuel * microbiologiques ou résidus protéiniques - Contrôler le rangement - Proposer une solution, en cas de non conformité.	/15						
Justification relative au programme d'OQPS	Justification orale	/15						
TOTAL		/100						

Noms et signatures des membres du jury :

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL					
Spécialité : BIOSERVICES Dominante A.T.A.			Epreuve : Techniques de Bioservices		
Session 2005	Repère : EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/1	
GROUPEMENT EST			FICHE DE NOTATION		

FICHE DE NOTATION

Techniques de Bioservices : A.T.A.

ALIMENTATION

Compétences évaluées		Barème	Candidats					
			N°	N°	N°	N°	N°	N°
C21 - Organiser le travail	- Rédiger la fiche d'organisation conforme au résultat attendu	/5						
C22 - Gérer le poste de travail	- Organiser le travail : * dans le temps (10) * l'espace (10)	/20						
C25 - S'adapter à une situation non prévue	- Choisir une solution adaptée relative à : * l'espace de travail * le temps * le matériel * les denrées	/5						
C35 - Préparer et conditionner des produits alimentaires	- Respecter une technique de : * déconditionnement (2) * fabrication (8) * conditionnement (thermoscellage) (4) - Respecter les quantités (2) - Respecter l'hygiène (+ tenue) (15) - Respecter la sécurité (2) - Respecter l'ergonomie (1) - Respecter l'économie (1)	/35						
C36 - Distribuer les produits alimentaires et les repas	- Respecter la technique de distribution et maintien en température ou refroidissement (4) - Respecter les règles d'hygiène (2) - Respecter la conformité de la commande : nombre de portions, grammages, conditionnement (1)	/7						
C37 - Contribuer au contrôle de la qualité	- Contrôler les qualités sensorielles : gustatives (3) - Effectuer des opérations de contrôle : plat témoin, température, quantité (4) - Contrôler le rangement (4) - Proposer une correction pour améliorer la qualité (2)	/13						
Etude technologique	Travail oral	/15						
TOTAL		/100						

Noms et signatures des membres du jury :

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL					
Spécialité : BIOSERVICES			Epreuve :		
Dominante A.T.A.			Techniques de Bioservices		
Session 2005	Repère :	EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST			FICHE DE NOTATION		

GRILLE D'ÉVALUATION RÉCAPITULATIVE

Compétences	Alimentation	Techniques d'entretien	Candidats						
			N°	N°	N°	N°	N°	N°	
C1 - Décoder l'information		/10							
C21 - Organiser le travail	/5	/10							
C22 - Gérer le poste de travail	/20	/10							
C25 - S'adapter à une situation non prévue	/5								
C32 - Exécuter les techniques d'entretien (appliquées aux équipements et aux locaux du secteur alimentaire)		/40							
C35 - Préparer et conditionner des produits alimentaires	/35								
C36 - Distribuer les produits alimentaires et les repas	/7								
C37 - Contribuer au contrôle de la qualité	/13	/15							
Etude technologique	/15								
OQPS		/15							
		TOTAL / 200							

Noms et signatures des membres du jury :

BEP - Secteur A - INDUSTRIEL					
Spécialité : BIOSERVICES			Epreuve :		
Dominante A.T.A.			Techniques de Bioservices		
Session 2005	Repère :	EP1	Durée 8 h	Coef. 9	Folio : 1/1
GROUPEMENT EST			FICHE DE NOTATION		