

GRILLE DE NOTATION

| n° du candidat : | Desossage | Separation - Parage | Ficelage | Décoration | Présentation de l'ensemble |
|------------------------|-----------|---------------------|----------|------------|----------------------------|
| BOEUF | | | | | |
| VEAU | | | | | |
| AGNEAU | | | | | |
| TOTAL | /60 | /20 | /40 | /40 | |
| MOYENNE | /20 | /20 | /20 | /20 | |
| COEFFICIENT | x 3,5 | x 3,5 | x 1 | x 1 | |
| NOMBRE DE POINT | /70 | /70 | /20 | /20 | /20 |
| TOTAL GENERAL | | | | | /200 |

Groupement académique Est

Session 2006

GRILLE DE NOTATION

C.A.P. Préparateur en produits carnés

Épreuve : **EP1 - Pratique professionnelle**

Durée - 4 h 00

Coef : 10

page 1/1