

FICHE DE NOTATION

CANDIDAT N° :	SUJET N° :						
Taches à effectuer :							
CRITERES	TS	S	I	TI	OBSERVATIONS / JUSTIFICATIONS	BAREME	NOTE
TENUE PROFESSIONNELLE : . Blouse blanche, pas de bijoux, cheveux attachés, coiffe exigée dans le secteur alimentaire. . Chaussures exigées dans le secteur alimentaire et entretien des locaux						3 pts	
HYGIENE GENERALE : . Se laver les mains en début d'épreuve dépend du sujet Si oublié, -1 pt sur l'évaluation de la qualité . Se laver les mains à la fin de l'épreuve (obligatoire)						2 pts	
Préparer les produits et le matériel						2 pts	
Choisir et installer le poste						2 pts	
Respecter le temps						3 pts	
Doser les produits						3 pts	
Utiliser correctement le matériel							
Respecter la gamme opératoire dans un ordre logique							
Respecter les règles de sécurité						3 pts	
Produire un travail de qualité (physique et bactériologique)						4 pts	
Respecter la réglementation en vigueur						2 pts	
Remettre en état (matériel et locaux)							
Justifier oralement, APRES LA PRATIQUE, le choix des produits, du matériel et des méthodes de travail						5 pts	
TOTAL						40 pts	

Date :

Nom et signature des membres du jury :

TS = très satisfaisant
S = satisfaisant
I = insuffisant
TI = très insuffisant

ACADEMIE DE CAEN	B.E.P	SESSION 1999
Durée : 2 H 30		EP3 : Techniques d'aseptisation (pratique)
BAREME DE NOTATION	Feuille 1/1	BIOSERVICES dominante M.H.L