

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 p t s		
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						3 pts		
Respecter la gamme opératoire dans un ordre logique						3 pts		
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)						3 pts		
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 A.T.A.