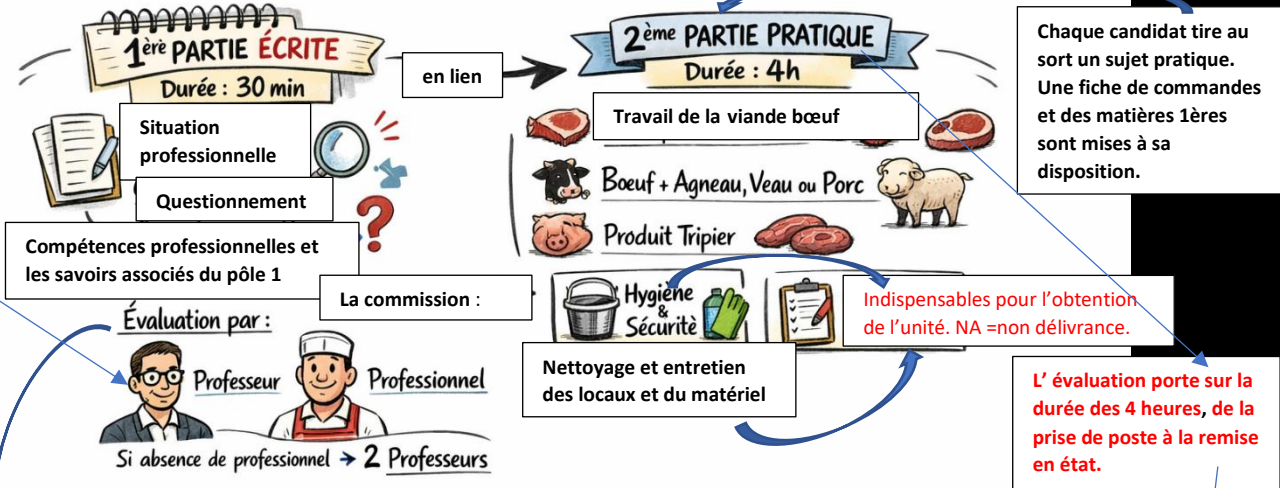


CAP BOUCHER

épreuve EP1, coeff 11

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :  **Approvisionnement et stockage, Organisation et transformation des viandes**

La correction est réalisée durant l'épreuve pratique par le professeur de la spécialité. Au regard des réponses apportées, un profil de compétences de cette partie est établi.



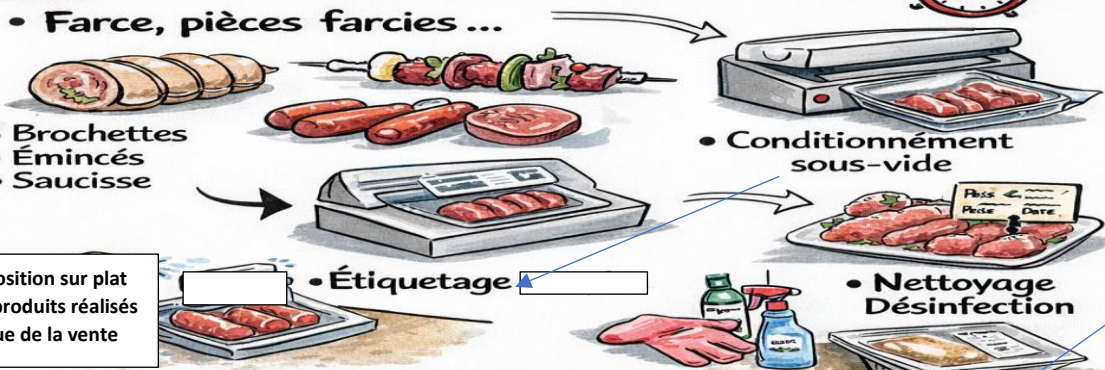
Ce binôme évalue un candidat sur la totalité de sa prestation. Il complète la grille d'évaluation individuelle qui doit être argumentée et attribue une note sur 20 à partir du profil de compétences obtenu. En fin d'épreuve, les jurys harmonisent les notes avant leur saisie définitive.

Aucune répartition de points ne doit être proposée par question ou par travail demandé

Épreuve EP2, coeff 7

Évalue l'acquisition des compétences du Pôle 2 : "Préparation à la commercialisation"

1ère partie : Pratique Durée : 1h50



Une fiche de travail et des matières premières sont mises à la disposition du candidat.

2ème partie : Orale Durée : 10 min max

Le candidat effectue un rapide bilan de sa production. Puis, la commission, en prenant appui sur les réalisations, échange sur :

(Questions ouvertes, contextualisées en lien avec le sujet. Pas d'interrogation sur la connaissance pure, mais une évaluation des savoirs associés dans un contexte donné.)

- Organisation du travail
- Préparations bouchères
- Étiquetage conservation
- Sécurité - hygiène

+ conditionnement sous-vide

+ nettoyage et désinfection

Évaluation réalisée par un professeur et un professionnel

Grille d'évaluation argumentée

L'évaluation est en continu de la prise de poste à la remise en état des locaux sur une durée d'1 h 50.

Indispensables pour l'obtention de l'unité. NA = non délivrance