

Examen professionnel de technologue en denrées alimentaires
Grille d'évaluation position 1.1

Date:		Expert aux examens:en 1:		[hh:mm]	Heure de début	Heure de fin	Durée [min]
Candidat(e):		Expert aux examens:en 2:		Présentation:			0
N° Candidat(e):				Entretien professionnel:			0
Numéro de dossier:				Total:			0

Position 1.1: Présentation et entretien professionnel

Indicateurs	Points 0-3	Justification des déductions (toute déduction doit être justifiée par écrit)	Pondération	Total des points
Le contenu de la présentation se réfère à l'énoncé de la tâche.			1	0
Le contenu de la présentation est structuré de manière compréhensible.			1	0
Analyse la situation à l'aide des normes et des directives appropriées à la situation.			2	0
Utilise clairement le langage technique.			1	0
La solution proposée est conforme aux bonnes pratiques de fabrication (BPF).			2	0
La solution proposée met en évidence les conséquences sur les aspects pertinents de la production.			2	0
La solution proposée est conforme aux dispositions légales applicables à la situation (sécurité alimentaire, législation sur les denrées alimentaires, sécurité au travail, protection de la santé).			2	0
La solution proposée est réalisable.			1	0
La solution proposée est adaptée à la situation.			1	0
La solution proposée est justifiée de manière compréhensible.			2	0

Points Total général:	0
Note:	1

Date: _____ Visa Exp. 1: _____

Visa Exp. 2: _____