

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

TECHNOLOGIE - Durée : 2h30

17 638 - Réf. 1101

Domaine Professionnel

Juin 2017

Epreuve 1/4

L'épreuve comporte 1 référence

Sujet	1101

Barème de notation sur 200 points (donné à titre indicatif)

Question 1	20
Question 2	20
Question 3	20
Question 4	20
Question 5	20
Question 6	20
Question 7	20
Question 8	20
Question 9	20
Question 10	20

SUJET

1° Comme pour tous les métiers de bouche, vous êtes soumis à un ensemble de textes en matière d'hygiène.

a) Comment appelle-t-on cet ensemble ? Quels sont ses trois objectifs et comment les professionnels peuvent-ils y répondre ?

B.T.M. Pâtissier

Technologie

N° candidat :

Partie inférieure à découper par la Chambre de métiers et de l'Artisanat

Nom :

Prénom :

N° candidat :

b) Lors d'un contrôle de la Direction Départementale de la Protection des Populations on peut vous demander de présenter certains documents du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
Citez-les.

NE RIEN INSCRIRE

