

Les épreuves pratiques du CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur et du BEP alimentation (option : pâtissier glacier chocolatier confiseur) se dérouleront en deux temps :

- de 7 h 00 à 10 h 00 (durée 3 heures) → épreuve EP1 (chocolaterie, confiserie et glacerie)

coupure de 15 minutes

- de 10 h 15 à 12 h 15 et de 13 h 15 à 15 h 45
(durée 4 h 30) → épreuve EP2 (réalisation pâtisserie)

Les candidats seront convoqués 30 minutes avant le début des épreuves.

Les candidats devront sortir du laboratoire entre chaque épreuve ; les sujets leur seront remis au début de chaque épreuve à 7 h 00 et à 10 h 15.

ORGANISATION :

Le responsable du centre d'examen prévoira l'organisation matérielle ainsi que la fourniture de la matière d'oeuvre et des produits retenus, afin que l'examen se déroule dans de bonnes conditions et dans l'intérêt des candidats.

Les recettes des produits à fabriquer en EP2 seront communiquées aux candidats à titre indicatif.

Sous l'autorité du CET, le responsable palliera éventuellement aux situations imprévues, et il fera un relevé des anomalies constatées qui seront analysées après l'examen.

ACADEMIE DE CAEN		BEP - CAP		Session 2000	
Durée : 3 h - 4 h 30		Feuille 1/1		EP1 - EP2	
CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY				BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	

**BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

Nom du correcteur :

Date :

Signature :

NOTATION (EP2) JURY N°1

CANDIDAT	N°	N°	N°	N°	N°	N°																																				
<u>Les pâtes</u>																																										
Fabrication de la pâte	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Aspect avant cuisson 1ère fab	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Aspect avant cuisson 2è fab	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Hygiène et organisation	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
<u>La pâte à choux et fours secs</u>																																										
Réalisation et dressage de la PAC	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Hygiène-Fabrication de la crème	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Fabrication des fours secs	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Glaçages	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
<u>Entremets</u>																																										
Fabrication de la base	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Montage de l'entremet	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Mise au point garniture	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table>	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Hygiène et organisation	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0	<table border="1"><tr><td>5</td><td>4</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td></tr></table> /20	5	4	3	2	1	0
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
5	4	3	2	1	0																																					
Note totale sur 60	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>																																				

Total de points à reporter sur feuille 3/3 par le responsable de salle

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2000
Durée : -	Feuille 1/3	EP2 : Réalisation
RELEVÉ DE NOTES (notation en cours de fabrication)		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

Légende :

- 0 non fait
- 1 très insuffisant
- 2 insuffisant (au-dessous des exigences)
- 3 satisfaisant (conforme aux exigences)
- 4 bien (au-dessus des exigences)
- 5 très bien.

**BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

NOTATION (EP2) JURY N°2

Nom du correcteur :

CANDIDAT	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<u>Les pâtes</u>						
Aspect final n° 1	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect final n° 2	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
<u>Pâte à choux et petits fours secs</u>						
Aspect final n° 1	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect final n° 2	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
<u>Entremets</u>						
Aspect final n° 1	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Plaquette et/ou écriture	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Note totale sur 30	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Date :

Signature :

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2000
Durée : -	Feuille 2/3	EP2 : Réalisation
RELEVÉ DE NOTES (notation du produit fini)		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

- Légende :
- 0 non fait
 - 1 inapte
 - 2 insuffisant
 - 3 satisfaisant
 - 4 bien
 - 5 très bien

**BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

RECAPITULATIF NOTATION EP2

Date :
Nom du responsable :

Candidat	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Notation jury 1																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombre de correcteurs																
Moyenne du jury 1 /60																
Notation jury 2																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombre de correcteurs																
Moyenne du jury 2 /30																
Moyenne des jurys 1 et 2 (/90)																
BEP Moyenne /20 (non arrondie au pt entier sup)																
CAP Moyenne /20 (arrondie au point entier sup.)																

ACADEMIE DE CAEN		BEP - CAP		Session 2000	
Durée : -		Feuille 3/3		EP2 : Réalisation	
RELEVÉ DE NOTES (récapitulatif global)				BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur	