

NOTATION DES PRODUITS FINIS

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

CANDIDATS n°	Pts										
PRODUCTION											
PÂTE LEVEE (brioche)											
• couronne	20										
• 6 individuelles	20										
• cuisson d'un produit	10										
PÂTE FEUILLETEE											
• grillés aux pommes	10										
• 6 chaussons	10										
• 5 croûtes bouchées	20										
• allumettes glace royale	10										
PÂTE A CHOUX											
• 6 éclairs	20										
• Paris-Brest	20										
• crème pâtissière	10										
ENTREMETS											
• montage	20										
• finition décor poche et cornet	30										
Note CAP N 2' (total sur 200)	200										
Note BEP N 2' sur 70 (total x 0,35)*	70										

* cette note ne doit pas être arrondie

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 5
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : CAP : EP2 Réalisation BEP : EP1 (Partie B) Pâtisserie courante et régionale	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION	

NOTATION DES PRODUITS FINIS

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

CANDIDATS n°	Pts										
PRODUCTION											
PÂTE LEVEE FEUILLETEE (croissant)											
• croissants	20										
• cuisson n° 1 produit	10										
PÂTE FEUILLETEE											
• 1 pithiviers O 20	20										
• 4 croûtes de bouchées	15										
• 4 chaussons aux pommes	10										
• 1 grillé aux pommes 6 personnes	20										
PÂTE A CHOUX											
• 8 glands dressage	20										
• 8 religieuses garniture	10										
glaçage	20										
ENTREMETS											
• montage, masquage, amandes	15										
• décor à la poche	15										
• fleur, poires émincées	15										
CREME PATISSIERE	10										
Note CAP N 2' (total sur 200)	200										
Note BEP N 2' sur 70 (total x 0,35)*	70										

* cette note ne doit pas être arrondie

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 12
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : CAP : EP2 Réalisation BEP : EP1 (Partie B) Pâtisserie courante et régionale	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION	

NOTATION DES PRODUITS FINIS

Correcteurs	
Noms	Signatures

Date :

CANDIDATS n°	Pts										
PRODUCTION											
PÂTE SABLEE											
• amandines poires 6 personnes	20										
• 6 sablés pièce	15										
• cuisson 1 produit	10										
PÂTE FEUILLETEE											
• 6 chaussons aux pommes	15										
• 4 croûtes de bouchées	10										
• 6 parts de mille feuilles fondant	15										
• 1 galette fourrée pour 8 personnes	15										
PÂTE A CHOUX											
• 10 éclairs dressage	15										
• 6 religieuses décor	10										
Glaçage chocolat	20										
ENTREMETS FRAISIER (8 personnes)											
• montage, masquage à la palette	15										
• décor à la poche	15										
• décor fruits frais	10										
• crème pâtissière dégustation	10										
Note CAP N 2' (total sur 200)	200										
Note BEP N 2' sur 70 (total x 0,35)*	70										

* cette note ne doit pas être arrondie

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Sujet n° 14
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : CAP : EP2 Réalisation BEP : EPI (Partie B) Pâtisserie courante et régionale	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION	

OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION

Correcteurs	
<u>Noms</u>	<u>Signatures</u>

Date :

Totalement maîtrisé 3	Maîtrisé 2	En cours de maîtrise 1	Non maîtrisé 0
-----------------------	------------	------------------------	----------------

CANDIDATS n°													
ORGANISATION													
• MISE EN PLACE (sait mettre en place son plan de travail)													
• ORDONNANCEMENT (sait planifier son travail)													
• RÉGULARITÉ (fait preuve de régularité et d'efficacité)													
• AUTONOMIE (sait travailler en autonomie)													
HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ													
• TENUE (travaille avec une tenue propre et adaptée)													
• MATÉRIEL (tient le matériel en état de propreté, rangé et nettoyé au fur et à mesure)													
▲ <i>Pénaliser les conduites dangereuses</i>													
APTITUDE PROFESSIONNELLE													
• MATÉRIEL (sait utiliser le matériel approprié)													
• PESÉES (sait peser, doser)													
• TECHNIQUE (maîtrise les techniques adaptées)													
• CUISSON (maîtrise la cuisson adaptée)													
<i>Total des 10 indices de performance sur 30</i>													
Note CAP N1' sur 20 (total : 1,5)*													
Note BEP N1' sur 10 (total : 3)*													

* ces notes ne doivent pas être arrondies

Sujet interacadémique	Examens : CAP/BEP	Session 2000	Tout sujet
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur		Épreuve : CAP : EP2 Réalisation BEP : EP1 (Partie B) Pâtisserie courante et régionale	
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4		GRILLE D'ÉVALUATION