

**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>Lcs pâtes</u>						
Fabrication de la pâte	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	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	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	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
	/20	/20	/20	/20	/20	/20
<u>La pâte à choux et fours secs</u>						
Réalisation et dressage de la PAC	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	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	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	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
	/20	/20	/20	/20	/20	/20
<u>Entremets</u>						
Fabrication de la base	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	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	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	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
	/20	/20	/20	/20	/20	/20
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, par le Président de jury, sur la feuille récapitulative*

<b>ACADEMIE DE CAEN</b>		<b>BEP - CAP</b>		<b>Session 2001</b>	
RELEVÉ DE NOTES		Feuille 1/1		EP2 : Réalisation	
(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**

**RECAPITULATIF NOTATION EP2**

Nom du Président :

Date et signature :

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