BEP ALIMENTATION
+ CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

Nom du correcteur :

NOTATION (EP1) JURY

Date et signature :

CANDIDAT   N°   N°   N°   N°   N°   N°

Glacerie

	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Mise au point de la glace	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
Moulage ou chemisage	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
Démoulage ou base du décor	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
Décor de la glace	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
	/25	/25	/25	/25	/25	/25

Chocolaterie

Trempage technique	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
Moulage - Détaillage	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	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
Décoration	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

Confiserie

Modelage	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	/5	/5	/5	/5	/5

Note totale sur 50

Note totale sur 20 (ne pas arrondir au point supérieur)

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2001
RELEVE DE NOTES (notation jury)	Feuille 1/1	EP1 : pratique professionnelle
		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 EP1

Candidat	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
Notation jury																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombre de correcteurs																
Note /20 non arrondie																

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	Session 2001
RELEVE DE NOTES (récapitulatif global)	Feuille 1/1	EP1 : pratique professionnelle
		BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur

Date : _____

Nom du Président : _____

Signature :