

**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, par le Président de jury, sur la feuille récapitulative

ACADEMIE DE CAEN		BEP - CAP		Session 2001	
RELEVÉ DE NOTES		Feuille 1/1		EP2 : Réalisation	
(notation en cours de fabrication)				BEP Alimentation	

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°															
<u>Notation jury 1</u>																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombre de correcteurs																
Moyenne du jury 1 /60																
<u>Notation jury 2</u>																
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 2001
RELEVÉ DE NOTES (récapitulatif global)	Feuille 1/1	EP2 : Réalisation BEP Alimentation CAP Pâtissier glacier chocolatier confiseur