

ENTREMETS			CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°			
BISCUIT NOIX	POINTS A EVALUER	CRITERES D'EVALUATION	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S
			Fabrication de la masse	Homogénéité, tenue														
	Dressage	Forme régularité																
	Cuisson	Couleur, consistance																
CREME PATISSIERE	Fabrication de la crème	Consistance, onctuosité, Homogénéité																
		Respect des règles d'hygiène																
MOUSSE PRALINE	Respect des mélanges	Onctuosité, tenue																
	Mise en forme dans le cercle	Epaisseur régulière																
MOUSSE CAFE	Respect des mélanges	Onctuosité, tenue																
	Mise en forme dans le cercle	Epaisseur régulière																
MONTAGE DE L'ENTREMETS	Garnissage	Equilibre des couches																
	Lissage	Netteté, propreté																
	Glaçage	Brillant, lisse, uniforme																
CRITERES GENERAUX	Respect fiche technique	Conformité montage et recette																
	Respect règles d'hygiène	Lavage mains, tenue professionnelle																
		Nettoyage matériel et poste de travail																
	Attitude professionnelle	Bonne utilisation du matériel																
Non gaspillage des matières premières																		
Organisation rationnelle du travail																		
DECOR ET PRESENTATION	Mise au point des couvertures	Netteté des décors																
	Choix du décor	originalité																
	Disposition des éléments de décor	Equilibre, harmonie																
	Ecriture au cornet	Netteté, finesse																
DEGUSTATION	Harmonie des saveurs																	
		Nb de croix →	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
			0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
			↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
		Total des points obtenues →																
		Note /20 = (Total des points obtenues/20) / Nb de croix x 3					/20				/20				/20			
		TOTAL 1 Coef. 54					/100				/100				/100			

DESSERTS SUR ASSIETTE			CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°			
MACARONS CAFE	POINTS A EVALUER	CRITERES D'EVALUATION	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S
			Texture de l'appareil	Homogénéité														
	Dressage	Forme, régularité																
	Cuisson	Couleur, consistance																
	Dégustation	Moelleux																
DESSERT ASSIETTE	Coulis / sauce	Couleur, consistance																
	Présentation sur assiette	Harmonie, disposition																
	Décoration	Originalité																
	Travail du chocolat	Mise au point des couvertures																
GLACERIE	Organisation du travail de la glace	Respect chaîne du froid																
	Mise en forme des quenelles	Netteté, taille																
	Réalisation de la glace	Texture, équilibre																
	Fabrication nougatine	Régularité, netteté, couleur																
	Décoration de l'assiette	Originalité / disposition																
			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
			0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3
			↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
		Total des points obtenues →																
		Note /20 = (Total des points obtenues/20) / Nb de croix x 3					/20				/20				/20			
		TOTAL 2 Coef. 3					/60				/60				/60			
		TOTAL GENERAL 1 + 2					/160				/160				/160			
		Note EP 1 Pratique / 20																
		Total/160					/20				/20				/20			
		8																

Légende :

- TI Très insuffisant
- I Insuffisant, au-dessous des exigences
- C Conforme aux exigences
- S Supérieur aux exigences

Nom de l'examineur : .....

Date : .....

Signature :