

Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite
Chocolat	Cristalliser une couverture	Mise au point d'un chocolat après tablage, obtention d'un produit suffisamment fin, solide, brillant, net.
Chocolat	Réaliser des moulages en chocolat	Moulage, égouttage, ébarbage, démoulage, répartition uniforme en respectant les épaisseurs
Chocolat	Tremper des bonbons de chocolat	Régularité du trempage, respect des épaisseurs, netteté de la réalisation, absence de pied aux produits
Décors en chocolat	Conformité du produit	Produit fini commercialisable, dans sa présentation
Confiserie	Modeler la pâte d'amande	Respect et finesse des produits, respect des proportions, des nuances et des formes.
Glace ou Sorbet	Préparer un mix	Respect de l'hygiène, de la cuisson (onctuosité, texture, etc..) de la crème ou de la mise en densité du sorbet.
Glace ou Sorbet	Mouler une glace ou monter un entremet glacé	Mouler ou monter de façon uniforme, sans manques, ni trou d'air.
Glace ou Sorbet	Conformité du produit	Produit fini commercialisable, dans sa présentation
Critères généraux	Attitude professionnelle	Comportement professionnel dans l'utilisation du matériel, le cornage correct des récipients, le non gaspillage des matières et organisation rationnelle des démarches dans le laboratoire
Total de croix		
Barème		
Total jury E.P.1 / Pratique professionnelle		
Nbs de points X 0,74 = Note sur 20		

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

NC= Non conforme, très insuffisant ou non fait; I= Insuffisant; C= Conforme TB= Très bien

ACADEMIE DE CAEN			CAP / BEP	Session 2002
Feuille de notation E.P.1	E.P.1	Feuille 1/2	CAP Pâtissier Glacier Chocolatier confiseur BEP Alimentation	