

Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	Candidat N°:				Candidat N°:				Candidat N°:				Candidat N°:			
			NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB
Feuilletage	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																
Feuilletage	Tourer une pâte	Respect du beurrage, du pliage et nombre de tours nécessaires																
Feuilletage	Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rognure																
Crème d'amande	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.																
Brioche	Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rognure																
Brioche	Façonner	Respect de la technique et des formes																
Pâte friable	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																
Pâte friable	Façonner	Respect de la technique du fonçage																
Croissant	Tourer une pâte	Respect du beurrage, du pliage et nombre de tours nécessaires																
Croissant	Détailler Façonner	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rognure																
Pâte friable	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																
Pâte friable	Façonner	Respect de la technique du fonçage																
Pâte à choux	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																
Pâte à choux	Dresser	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes																
Pâte à choux N° 1	Glacer	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté																
Pâte à choux N° 2	Glacer	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté																
Crème pâtissière ou autre	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; non gaspillage de la crème																
Petits fours secs	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																
	Dresser à la poche	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes																
	Apprécier la cuisson au four	Appréciation de la cuisson au four par la coloration, le fond, la consistance																
Entremets ; Petits gâteaux	Réaliser un biscuit ou génoise)	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																
	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.																
	Monter, masquer à la palette	Propreté, régularité, dextérité, respect des proportions, netteté du garnissage et du masquage																
	Glacer, napper	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté																
Plaquette	Modeler la pâte d'amande	Respect et finesse en rapport avec la réalisation demandée, respect des proportions, nuance et forme																
	Ecriture au cornet	Ecriture réalisée avec finesse, de façon régulière et sans faute																
Critères généraux	Attitude professionnelle	Comportement professionnel dans l'utilisation du matériels, le cornage correct des récipients, le non gaspillage des matières et organisation rationnelle des démarches dans le laboratoire																
Total de croix			X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3
Barème																		
Total jury N° 1 / E.P.2 Réalisation																		
Note sur 60																		

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.2 Jury du jour		Feuille 1/1		E.P.2 CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur BEP Alimentation	