

**BEP ALIMENTATION
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

Nom du correcteur :

NOTATION (EP2) JURY N°2

CANDIDAT

Les Pâtes

	N°	N°	N°
Fabrication de la pâte	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect avant cuisson 1 ^{ère} fab	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Aspect avant cuisson 2 ^{ème} fab	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
	/20	/20	/20

La pâte à choux et fours secs

	N°	N°	N°
Réalisation de la PAC	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Hygiène-Fab. De la crème	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Fabrication des fours secs	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Glaçage	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
	/20	/20	/20

Entremets

	N°	N°	N°
Fabrication de la base	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Montage de l'entremet	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0	5 4 3 2 1 0
Mise au point garniture	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
	/20	/20	/20

Note totale sur 50

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

Total de points à reporter sur feuille 3/3 par le responsable

Légende : 0 Non fait 2 insuffisant (au dessous des exigences) 4 bien (au dessus des exigences)
1 Très insuffisant 3 Satisfaisant (conforme aux exigences) 5 très bien

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation : EP1 Pratique		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur : EP2 réalisation		
RELEVE DE NOTE (notation jury)	Durée : 4 h 30	Page 1/3

BEP ALIMENTATION
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

Nom du correcteur :

NOTATION (EP2) JURY N°2

CANDIDAT

CANDIDAT

Les Pâtes

N°

N°

N°

Aspect final N°1

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

Aspect final N°2

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

La pâte à choux et fours secs

N°

N°

N°

Aspect final N°1

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

Aspect final N°2

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

Entremets

N°

N°

N°

Aspect final N°1

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

Aspect final N°2

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

5	4	3	2	1	0
---	---	---	---	---	---

Note totale sur 30

Légende : 0 Non fait 2 insuffisant (au dessous des exigences) 4 bien (au dessus des exigences)
1 Très insuffisant 3 Satisfaisant (conforme aux exigences) 5 très bien

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation : EP1 Pratique		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur : EP2 réalisation		
<i>RELEVÉ DE NOTE</i> (notation jury)	Durée : 4 h 30	Page 2/3

**BEP ALIMENTATION
CAP PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR**

RECAPITULATIF NOTATION EP2

Candidat N° N° N° N° N° N° N° N° N° N° N° N° N° N° N° N°

Notation jury 1

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Correcteurs

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Totaux correcteurs

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nombres de correcteurs

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Moyenne du Jury 1 /60

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Notation jury 2

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Correcteurs

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Totaux correcteurs

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nombres de correcteurs

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Moyenne du Jury 2 /30

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Moyenne des jury 1 et 2 / 90

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BEP Moyenne /20

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CAP Moyenne /20

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ACADEMIE DE CAEN	BEP - CAP	SESSION 2002
BEP Alimentation : EP1 Pratique		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur : EP2 réalisation		
<i>RELEVÉ DE NOTE</i> (notation jury)	Durée : 4 h 30	Page 3/3