

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
Aspect avant cuisson 1^{ère} fab
Aspect avant cuisson 2^{ème} fab
Hygiène et organisation

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
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

/20

/20

/20

La pâte à choux et fours secs

N°

N°

N°

Réalisation de la PAC
Hygiène-Fab. De la crème
Fabrication des fours secs
Glaçage

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
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

/20

/20

/20

Entremets

N°

N°

N°

Fabrication de la base
Montage de l'entremet
Mise au point garniture
Hygiène et organisation

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
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

/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		
RELEVÉ 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
5	4	3	2	1	0

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

Aspect final N°2

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
5	4	3	2	1	0

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

Aspect final N°2

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
5	4	3	2	1	0

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

Aspect final N°2

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°
<u>Notation jury 1</u>																
Correcteurs																
Totaux correcteurs																
Nombres de correcteurs																
Moyenne du Jury 1 /60																
<u>Notation jury 2</u>																
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 : EPI Pratique		
CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur : EP2 réalisation		
<i>RELEVÉ DE NOTE</i> (notation jury)	Durée : 4 h 30	Page 3/3

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, hygiène, 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																			
Barème			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	
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

E.P.2

Feuille de notation E.P.2
Jury du jour

Feuille 1/1

CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur
BEP Alimentation