

	CANDIDATS	N°	N°	N°	N°
ENTREMETS	Correcteur n°	/100	/100	/100	/100
	Correcteur n°	/100	/100	/100	/100
	Correcteur n°	/100	/100	/100	/100
	Total jury	/300	/300	/300	/300
	MOYENNE (1)	/100	/100	/100	/100
DESSERT SUR ASSIETTE	Correcteur n°	/60	/60	/60	/60
	Correcteur n°	/60	/60	/60	/60
	Correcteur	/60	/60	/60	/60
	Total jury	/180	/180	/180	/180
	MOYENNE (2)	/60	/60	/60	/60
TOTAL (1) + (2)		/160	/160	/160	/160
Note EP1 pratique /20 = Total sur 160 <small>(sans arrondi au point supérieur)</small>		8	/20	/20	/20

GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II	MENTION COMPLEMENTAIRE	SESSION 2003
Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie Spécialisée		
<i>EP1 Pratique Professionnelle</i>		
RELEVÉ DE NOTES SUJET 1		Page 1/1

ENTREMETS			CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				
BISCUIT CULLER	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																
PALET GELIFIE FRUITS ROUGES	Fabrication du mélange	Tenue																	
	Mise en forme dans le cercle	Epaisseur régulière																	
MOTIF CHOCOLAT	Mise au point	Brillance lissé																	
	Dressage	Epaisseur																	
	Détaillage, façonnage	Régularité des découpes																	
	Masquage de l'entremets	Régularité de la mise en place																	
	Choix du motif	Originalité																	
MOUSSE AU FROMAGE BLANC	Réalisation pâte à bombe	Onctuosité, tenue																	
	Réalisation de la mousse	Homogénéité, légèreté																	
GLACAGE	Préparation	Lisse, homogène																	
MONTAGE ENTREMETS	Chemisage du biscuit	Netteté, régularité																	
	Garnissage	Equilibre des couches																	
	Lissage	Netteté, propreté																	
	Glaçage	Brillant, lisse, uniforme																	
	Respect fiches technique	Conformité, montage, recette																	
	Respect règles d'hygiène	Lavage mains, tenue professionnelle																	
		Nettoyage mat./poste travail																	
	Attitude professionnelle	Bonne utilisation des matériels																	
		Non gaspillage matières 1 ^{ère}																	
	Organisation rationnelle travail																		
DECOR ET PRESENTATION	Aspect fiche technique	Netteté des décors																	
	Choix du décor	Originalité																	
	Disposition éléments décors	Equilibre, harmonie																	
DEGUSTATION	Harmonie des saveurs	Goût																	
		Nb de croix																	
		Valeur des 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	
		SOUS TOTAL																	
		Total des points obtenus																	
			/20				/40				/60				/80				
			/100				/100				/100				/100				

DESSERTS SUR ASSIETTE			CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				
PETITS FOURS SECS	POINTS A EVALUER	CRITERES D'EVALUATION	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	
		Texture appareil à cigarette	Homogénéité																
		Dressage des tulipes	Forme et régularité																
		Cuisson des tulipes	Couleur																
		Dressage des cigarettes	Forme et régularité																
		Cuisson des cigarettes	Couleur																
DESSERT ASSIETTE	Coulis	Couleur, consistance																	
	Présentation sur assiette	Harmonie, disposition																	
	Décoration	Originalité																	
GLACERIE	Fabrication du mix	Homogénéité onctuosité cuisson																	
	Garnissage	Régularité, netteté																	
	Organisation du travail	Respect de la chaîne du froid																	
	Décoration	Finesse, régularité																	
	Présentation	Harmonie des couleurs, formes																	
		Nb de croix																	
		Valeur 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	
		SOUS TOTAL																	
		Total des points obtenus																	
			/20				/40				/60				/80				
			/60				/60				/60				/60				

Légende :

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

Nom de l'examineur :

Date :

Signature :

SUJET 1