

	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
<b>Note EP1 pratique /20 = <u>Total sur 160</u></b> <small>(non arrondie au point supérieur)</small>		<b>8</b>	<b>/20</b>	<b>/20</b>	<b>/20</b>

<b>GROUPEMENT INTERACADEMIQUE II</b>	<b>MENTION COMPLEMENTAIRE</b>	<b>SESSION 2003</b>
Mention Complémentaire Pâtisserie Glaceries Chocolaterie Confiserie Spécialisée		
<i>EP1 Pratique Professionnelle</i>		
<b>RELEVÉ DE NOTES SUJET 2</b>		Page 1/1

ENTREMETS			CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°			
DACQUOISE AMANDE NOISETTES	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 FRAMBOISE	Fabrication du mélange	Tenue																
	Mise en forme dans le cercle	Epaisseur régulière																
BISCUIT IMPRIME	Texture appareil à cigarette	Homogénéité, coloration																
	Dressage appareil à cigarette	Netteté																
	Fabrication biscuit joconde	Homogénéité, tenue																
	Dressage biscuit joconde	Epaisseur régulière																
	Cuisson biscuit joconde	Couleur, consistance																
MOUSSE CHOCOLAT	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 <sup>ère</sup>																
	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				/20				/20				/20			
			/100				/100				/100				/100			

DESSERTS SUR ASSIETTE			CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°				CANDIDAT N°			
GRATIN BANANE	POINTS A EVALUER	CRITERES D'EVALUATION	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S
		Taillage fruits	Régularité, épaisseur															
	Cuisson fruits	Tenue, couleur																
	Mélange appareil à gratin	Homogénéité, consistance																
	Cuisson appareil à gratin	Couleur																
	Dégustation	Goût, saveur, parfum																
DESSERT ASSIETTE	Coulis	Couleur, consistance																
	Présentation sur assiette	Harmonie, disposition																
	Décoration	Originalité																
GLACERIE	Garnissage	Régularité, netteté																
	Organisation du travail de la glace	Respect chaîne du froid																
	Mise en forme fruits confits	Finesse, régularité																
	Décoration																	
	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				/20				/20				/20			
			/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 2