

EPREUVES FONDAMENTALES			Candidat n° ...					Candidat n° ...					Candidat n° ...					Candidat n° ...					
1°) S U C R E C U I T	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
	1. Cuisson	Respect T° cuisson																					
	2. Coloration	Choix et dosage																					
	3. Aromatisation	Goût du parfum avant goût sucre																					
	4. Satinage	2 couleurs distinctes																					
	5. Aspect final	Détaillage régulier																					
	6. Propreté matériel	Matériel propre avant utilisation																					
	Nombre de croix																						
	Coefficient multiplicateur			0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																						
Note / 20 = Nb points x 1,12																							
TOTAL 1 / 50 = Note / 20 x 2,5																							
2°) O F F I C E E T D R A G E I F I C A T I O N	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
	1. Cuisson	Respect T° cuisson																					
	2. Coloration	Couleur en rapport avec le parfum																					
	3. Aromatisation	Goût équilibré																					
	4. Prép. amidon	Netteté des empreintes																					
	5. Texture	Tenue et onctuosité																					
	6. Aspect final	Bonbons réguliers																					
	7. Cuisson	Respect T°																					
	8. Chablon	Epaisseur fine et régulière																					
	9. Découpe	Minimum de perte																					
10. Goût et texture	Conformité du produit																						
Nombre de croix																							
Coefficient multiplicateur			0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	
Nombre de points																							
Note / 20 = Nb points x 0,67																							
TOTAL 2 / 60 = Note / 20 x 3																							
3°) C O N F I S E R I E D E C H O C O L A T	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
	1. Mise au point chocolat	Bonne cristallisation																					
	2. Trempage	Respect épaisseurs																					
	3. Moulage	Respect épaisseurs																					
	4. Montage	Collage propre																					
	5. Aspect montage	Originalité et propreté																					
	Nombre de croix																						
	Coefficient multiplicateur			0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																						
	Note / 20 = Nb points x 1,34																						
TOTAL 3 / 50 = Note / 20 x 2,5																							

GRILLE D'EVALUATION CHOCOLATIER 2/2

EPREUVES COMPLEMENTAIRES			Candidat n° ...					Candidat n° ...					Candidat n° ...					Candidat n° ...					
G L A C E R I E	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
	1°)	1- Préparation matériel	Désinfection avant utilisation																				
2- Cuisson du mix		Respect des T°																					
3- Refroidissement		Descente rapide en T°																					
4- Moulage glace et démoulage		Produit lisse et sans bulles																					
5- Aspect final		Netteté du décor																					
Nombre de croix																							
Coefficient multiplicateur			0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	
Nombre de points																							
Note / 20 = Nb points x 1,34																							
TOTAL 4 / 40 = Note / 20 x 2																							
P A T I S S E R I E	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
	1- Biscuit cuillère	Biscuit régulier Cuisson conforme																					
	2- Préparation appareil	Appareil lisse et onctueux																					
	3- Montage	Régularité et respect des épaisseurs																					
	4- Aspect final	Glaçage et netteté du décor																					
	Nombre de croix																						
	Coefficient multiplicateur			0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																						
	Note / 20 = Nb points x 1,67																						
	Total 5 / 40 = Note / 20 x 2																						
TOTAL 1 + 2 + 3 + 4 + 5 / 240																							

Légende : NE : Non effectué
 TI : Très insuffisant
 I : Insuffisant
 C : Conforme aux exigences
 S : Supérieur aux exigences

Nom et Prénom du correcteur :

Signature :