

**Note à l'attention
Du Président de Jury**

Les épreuves pratiques du CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur et du BEP alimentation (option : pâtissier glacier chocolatier confiseur) se dérouleront en deux temps :

- de 7 h 00 à 10 h 00 (durée 3 heures) —————> épreuve EP1
(chocolaterie, confiserie et glacerie)

Coupure de 15 minutes

- de 10 h 15 à 12 h 15 et de 13 h 15 à 15 h 45
(durée 4 h 30) —————> épreuve EP2 (réalisation pâtisserie)

Les candidats seront convoqués 30 minutes avant le début des épreuves.

Les candidats devront sortir du laboratoire entre chaque épreuve ; les sujets leur seront remis au début de chaque épreuve à 7 h 00 et à 10 h 15.

ORGANISATION :

Le responsable du centre d'examen prévoira l'organisation matérielle ainsi que la fourniture de la matière d'œuvre et des produits retenus, afin que l'examen se déroule dans de bonnes conditions et dans l'intérêt des candidats.

Les recettes des produits à fabriquer en EP2 seront communiquées aux candidats à titre indicatif.

Sous l'autorité du CET, le responsable palliera éventuellement aux situations imprévues, et il fera un relevé des anomalies constatées qui seront analysées après l'examen.

Chaque membre du jury doit apporter sa tenue professionnelle et être muni d'une calculatrice pour le relevé et la conversion des notes finales.

Le critère attitude professionnelle est un savoir être qui doit être évalué sur l'ensemble des épreuves pratiques. Il prend en compte, le respect des matériels, le comportement (individuel) du candidat et l'ensemble de la maîtrise des règles d'hygiène et de sécurité.

ACADEMIE DE CAEN	BEP – CAP	SESSION 2003
BEP Alimentation / CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur		
CONSIGNES AUX MEMBRES DU JURY	EP1 – EP2	
		Page 1/1