

| | 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 |
| A | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| B | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| C | 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 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 2003

E.P.2

Feuille de notation E.P.2
Jury du jour

Feuille 1/1

CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur
BEP Alimentation