

Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	
A { ou	Feuilletage n°1	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Feuilletage n°2	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
B { ou	Brioche	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Pâte friable	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
C {	Croissant	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Pâte friable	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Pâte à choux n°1	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Pâte à choux n°2	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Fours secs	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
	Entremet ; petits gâteaux	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Total de croix			
Barème			
Total jury N° 2 E.P.2 / Réalisation			
Nbs de points X 1,66 = Note sur 30			

Candidat N°:			
NC	I	C	TB
X 0	X 1	X 2	X 3

Candidat N°:			
NC	I	C	TB
X 0	X 1	X 2	X 3

Candidat N°:			
NC	I	C	TB
X 0	X 1	X 2	X 3

Candidat N°:			
NC	I	C	TB
X 0	X 1	X 2	X 3

NC= Non conforme, très insuffisant ou non fait; I= Insuffisant; C= Conforme TB= Très bien