

	Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	Candidat N° :															
				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																
	Crème d'amande	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.																
B	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																
	Pâte friable	Façonner	Respect de la technique du fonçage																
C	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 à la 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		<i>CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur BEP Alimentation</i>	

