SESSION 2004

Date :
Centre d'examen :

MC Pâtisserie-Glacerie- Chocolaterie- Confiserie spécialisées

Récapitulatif DES NOTES - **EP1 Pratique professionnelle**

CANDIDAT N°													
DESSERT SUR ASSIETTE	**/ 60**												
ENTREMETS	**/ 100**												
TECHNOLOGIE	**/ 40**												
ARTS APPLIQUES	**/ 40**												
Total	**/ 240**												
Note / 20 = Total sur 240 / 12 (exprimée en points entiers ou en 1/2 points)													

Session 2004	GROUPEMENT INTER ACADEMIQUE II	Type RELEVE DE NOTES	
Examen et spécialité MC Pâtisserie	Intitulé de l'épreuve E.P.1 - PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNLLE	Facultatif : N° sujet	
Coefficient 8	Facultatif : date et heure	Durée 4/5H	N° de page / total 1/1

Echelle d'évaluation :
TI Très Insuffisant
I Insuffisant
C Conforme aux exigences
S Supérieur aux exigences

MENTION COMPLEMENTAIRE
Pâtisserie-Glacerie-Chocolaterie-Confiserie
SPECIALISEES

SESSION 2004

Date :
Centre d'examen :

SUJET N°
1°) .....
2°) .....

1°) Un ou des desserts sur assiette ou en coupe :

			CANDIDAT N°:																
PHASES	POINTS A EVALUER		EXIGENCES	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S
FABRICATION	Base	Fabrication de la masse	*Respect de la progression*																
			Homogénéité, tenue																
		Garnissage	*Régularité, netteté*																
		Organisation du travail	*Respect de la chaîne du froid*																
	Garnitures	Accompagnements (nougatine, appareil crémé, petits fours...)	Appareil : *homogénéité, texture...*																
			Détailler : *Forme et régularité*																
			Cuisson : couleur																
		Coulis, sauce...	*couleur, consistance*																
Composition de la prestation & décor	Choix des décors		*Finesse,régularité*																
			Créativité,originalité,couleurs,formes																
	Présentation sur assiette		*Harmonie, disposition, découpe*																
Dégustation	Goût		*Equilibre*																
	Texture		*Consistance,onctuosité....*																
	Température		*Température selon la recette*																
			Nombre de croix																
			Valeur des croix	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
			SOUS TOTAL																
			Total des points obtenus																
			Note / 20 = (Total obtenu x 20 / 42)			/ 20				/ 20				/ 20				/ 20	
			TOTAL 1 (Coeff. 3)			/ 60				/ 60				/ 60				/ 60	