

GRILLE D'ÉVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

Légende : NE : Non effectué
 TI : Très insuffisant
 I : Insuffisant
 C : Conforme aux exigences
 S : Supérieur aux exigences

Préparation du poste de travail	Production		Candidat n°....					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°				
	Point à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Préparation du matériel et du plan de travail	Matériel plan travail propre avant utilisation																				
	Organisation du poste	Rangement du matériel																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Nombre de points																					
	Note / 20 = Nb points x 3,35																					
TOTAL 1 : /05 = note /20 X 0,25																						
Mise au point chocolat	Production		Candidat n°....					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Propreté du matériel	Matériel, plan de travail propre avant utilisation																				
	Mise au point	Bonne cristallisation brillant																				
	Consistance	Bonne fluidité absence de grain																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Note / 20 = Nb points X 2,22																					
TOTAL 2 : /10 = note /20 X 0,50																						
Masse pralinée	Production		Candidat n°....					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°				
	Points à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S
	Torréfaction des fruits	Equilibrée																				
	Cuisson	Bonne coloration																				
	Broyage	Finesse du broyage																				
	Nombre de croix																					
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3
	Note / 20 = Nb points X 2,22																					
TOTAL 3 : /20 = note /20 x 1																						

Groupement Inter académique II		Session	2004	Facultatif : Code	
Examen et spécialité					
CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR					
Intitulé de l'épreuve					
E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 ^{ème} Partie PRATIQUE					
Type	Facultatif : date et heure		Durée	Coefficient	N° de page/total
Grille d'évaluation (sujet1)			9 H 30	14	1/3

GRILLE D'ÉVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

Pâte de fruits	Production		Candidat n°....					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°					
	Point à évaluer	Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
Produit au croix	Préparation de l'amidon	Netteté des empreintes																					
	Cuisson	Respect de la T°																					
	Coulage/détaillage	Régulier																					
	Goût texture	Conformité du produit																					
	Nombre de croix																						
	Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	
	Nombre de points																						
	Note / 20 = Nb points x 1,67																						
	TOTAL 8 /20 = note /20 X 1																						
	Forêt noire	Production		Candidat n°....					Candidat n°					Candidat n°					Candidat n°				
Points à évaluer		Critères d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
Cuisson		Respect de la T°																					
Coloration		Coloration adaptée																					
Coulage modelage		Régularité																					
Goût texture		Conformité du produit																					
Nombre de croix																							
Coefficient multiplicateur		0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3	0	0	1	2	3		
Nombre de points																							
Note / 20 = Nb points X 1,67																							
TOTAL 9 /10 = note /20 X 0,50																							
TOTAL GENERAL /130																							
..Note sur 13 = n130/10																							

Nom et prénom du correcteur.....
Signature :

Groupement Inter académique II	Session 2004	Facultatif : Code
Examen et spécialité CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR		
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 ^{ème} Partie PRATIQUE		
Type Grille d'évaluation (sujet1)	Facultatif : date et heure	Durée 9 H 30
		Coefficient 14
		N° de page/total 3/3