

# 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 poste de travail	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	
Nombre de points																							
Note / 20 = Nb points X 2,22																							
TOTAL 2 /10 = note / 20 X 0,50																							
Masse glanduja	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	Equilibré																					
	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	
Nombre de points																							
Note / 20 = Nb points X 2,22																							
TOTAL 3 /20 = note / 20 x 1																							
Trempage fourchette	Production		Candidat n°....					Candidat n° ....					Candidat n° ....					Candidat n° ....					
	Points à évaluer	Critère d'évaluation	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	NE	TI	I	C	S	
	trempage	Bonne cristallisation brillant																					
	finition	Respect épaisseur																					
		Netteté du bonbon décor																					
	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 2,22																							
TOTAL 4 /15 = note / 20 x 0,75																							

Groupement Inter académique II	Session 2004	Facultatif : Code
Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 <sup>ème</sup> Partie PRATIQUE		
Type Grille d'évaluation (sujet2)	Facultatif : date et heure	Durée 9 H 30
	Coefficient 14	N° de page/total 1/3

# GRILLE D'EVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

	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	
Bonbons moulés	Mise au point	Bonne cristallisation fluidité brillant																					
	Moulage	Respect épaisseur																					
	Garniture	Régularité																					
	Soclage	Respect de l'épaisseur																					
	Finition	Netteté décor																					
	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 1,34																						
	TOTAL 5 / 10 = note / 20 x 0,50																						
Moulage poisson	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	
	Mise au point	Bonne cristallisation																					
	Moulage	Respect épaisseur																					
	Aspect final	Brillance absence de bulle																					
	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 2,22																						
	TOTAL 6 / 10 = note / 20 x 0,50																						
Pièce commerciale en 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	
	Mise au point	Bonne cristallisation																					
	Moulage	Respect épaisseur Découpage des chablon																					
	Montage	Collage propre																					
	Aspect final	originalité																					
	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 2,22																						
TOTAL 7 / 20 = note / 20 x 1																							
Fruits déguisés au sucre cuit	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	
	Préparation des fruits	Modelage choix des couleurs																					
	Cuisson	Respect de la T°																					
	Trempage	Netteté du trempage																					
	Aspect final	Régularité 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																							

Groupement Inter académique II	Session 2004	Facultatif : Code
Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat. - 2 <sup>ème</sup> Partie PRATIQUE		
Type Grille d'évaluation (sujet2)	Facultatif : date et heure	Durée 9 H 30
	Coefficient 14	N° de page/total 2/3

# GRILLE D'EVALUATION C.A.P. CHOCOLATIER CONFISEUR

Produit au choix	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
	Cuisson	Respect de la T°																				
	Coloration	Homogène																				
	Mise en forme	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 9 /20 = note /20 X 0,50																					

  

Opéra	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
	Préparation ganache	Appareil homogène et brillant																				
	Montage	Régularité de la garniture																				
	Décor	Netteté du décor et du glaçage																				
	Goût texture	Conformité du produit																				
	Propreté	Respect des règles d'hygiène																				
	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 1,34																					
	TOTAL 10 /20 = note /20 X 1																					
	TOTAL GENERAL /130																					
	Note sur 13 = n130/10																					

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

<b>Groupement Inter académique II</b>	Session <b>2004</b>	Facultatif : Code
Examen et spécialité <b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat.</b> <b>- 2<sup>ème</sup> Partie PRATIQUE</b>		
Type Grille d'évaluation (sujet2)	Facultatif : date et heure	Durée 9 H 30
	Coefficient 14	N° de page/total 3/3