



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

| Bonbons moulés                | 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<br>fluidité brillant     |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | Moulage                         | Respect de l'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 de points x 1,34 |  |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | TOTAL 5 /10 = note /20 X 0,50   |  |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
| Moulage d'oeuf                | 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<br>Découpage des<br>chablons |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | 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     |  |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
| Fondant                       | 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°                               |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | Arômatisation                   | Homogène                                       |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | Coulage                         | Fluidité                                       |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | Produit final                   | Régularité                                     |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |
|                               | 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      |  |                 |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |                  |    |   |   |   |

|   |                            |                         |
|---|----------------------------|-------------------------|
| <b>Groupement Inter académique II</b>   | Session <b>2004</b>        | Facultatif : Code       |
| Examen et spécialité<br><b>CAP CHOCOLATIER-CONFISEUR</b>  |                            |                         |
| Intitulé de l'épreuve<br>E.P.2. - Production et Valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat.<br>- 2 <sup>ème</sup> Partie PRATIQUE |                            |                         |
| Type<br>Grille d'évaluation (sujet3)  | Facultatif : date et heure | Durée<br>9 H 30         |
|   | Coefficient<br>14          | N° de page/total<br>2/3 |

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

| Production        |                               | Candidat n°....       |                 |   |   |   | Candidat n° .... |                  |   |   |   | Candidat n° .... |                  |   |   |   | Candidat n° .... |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|-------------------|-------------------------------|-----------------------|-----------------|---|---|---|------------------|------------------|---|---|---|------------------|------------------|---|---|---|------------------|------------------|---|---|---|----|----|---|---|---|
|                   |                               | NE                    | TI              | I | C | S | NE               | TI               | I | C | S | NE               | TI               | I | C | S | NE               | TI               | I | C | S |    |    |   |   |   |
| Produit au choix  | Point à évaluer               | Critères d'évaluation |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|                   | 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 |                       |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
| Tarte au 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 |
|                   | Pâte sucrée                   | Friabilité            |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|                   | Fonçage                       | Conformité produit    |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|                   | Garniture                     | Lisse homogène        |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|                   | Goût                          | Texture               |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|                   | Produit fini                  | Aspect                |                 |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |                  |                  |   |   |   |    |    |   |   |   |
|                   | 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 :

|  |                            |        |                   |                  |
|--|----------------------------|--------|-------------------|------------------|
| 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   | Facultatif : date et heure | Durée  | Coefficient       | N° de page/total |
| Grille d'évaluation (sujet3)   |                            | 9 H 30 | 14                | 3/3              |