

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

MENTION COMPLEMENTAIRE

SESSION 2005

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

1. Un ou des desserts sur assiette ou en coupe :

Candidat n°

PHASES	POINTS A EVALUER	EXIGENCES	1				2				3				4				5			
			TI	I	C	S	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	Tulipes en pâte à cigarette	Appareil : homogénéité																			
			Détailler : forme, régularité																			
			Cuisson : couleur																			
	Coulis	Couleur, consistance																				
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	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	0	1	2	3	
		SOUS TOTAL																				
		Total des points obtenus																				
		Note / 20 = (Total obtenus x 20 / 42)																				
		/ 20				/ 20				/ 20				/ 20				/ 20				
		TOTAL 1 (Coeff. 3)				/ 60				/ 60				/ 60				/ 60				

Groupement Interacadémique II	Session 2005	Facultatif : Code
Examen et spécialité MENTION COMPLEMENTAIRE Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées		
Intitulé de l'épreuve E.P.1 – Partie PRATIQUE PROFESSIONNELLE		
Type	GRILLE D'EVALUATION (sujet1)	Facultatif : date et heure
Durée	5 h 00	Coefficient 8
N° de page/total	1/2	

Date :

Centre d'examen :

Mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées

Récapitulatif des notes – EP1 Pratique professionnelle

		CANDIDAT N°												
DESSERT SUR ASSIETTE	/ 60													
ENTREMETS	/ 100													
TECNOLOGIE	/ 40													
ARTS APPLIQUES	/ 40													
TOTAL	/240													
Note / 20 = <u>Total sur 240</u> 12 (exprimée en points entier ou en ½ point)														

GROUPEMENT INTERACADÉMIQUE II	SESSION 2005	FACULTATIF : CODE			
EXAMEN ET SPÉCIALITÉ MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE SPÉCIALISÉES					
INTITULÉ DE L'ÉPREUVE E.P.1 – PARTIE PRATIQUE PROFESSIONNELLE					
TYPE	RÉCAPITULATIF DES NOTES	FACULTATIF : DATE ET HEURE	DURÉE 5 H 00	COEF. 8	N° DE PAGE/TOTAL 1/1