

Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	Candidat N° :				Candidat N° :				Candidat N° :				Candidat N° :				
			NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	
Feuilletage	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																	
Feuilletage	Tourer une pâte	Respect du beurrage, du pliages et nombres de tours nécessaires																	
Feuilletage	Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rognure																	
Crème d'amande	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.																	
Brioche	Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rognure																	
Brioche	Façonner	Respect de la technique et des formes																	
Pâte friable	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																	
Pâte friable	Façonner	Respect de la technique du fonçage																	
Croissant	Tourer une pâte	Respect du beurrage, du pliages et nombres de tours nécessaires																	
Croissant	Détailler Façonner	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rognure																	
Pâte friable	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																	
Pâte friable	Façonner	Respect de la technique du fonçage																	
Pâte à choux	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																	
Pâte à choux	Dresser	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes																	
Pâte à choux numéro 1	Glacer	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté																	
Pâte à choux N° 2	Glacer	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté																	
Crème pâtissière ou autre	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, hygiène. aromatisation, coloration, lissé ; non gaspillage de la crème																	
Petits fours secs	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée																	
	Dresser à la poche	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes																	
	Apprécier la cuisson au four	Appréciation de la cuisson au four par la coloration, le fond, la consistance																	
Entremet ; Petits gâteaux	Réaliser un biscuit ou génoise)	Homogénéité de la composition et consistance adaptée Dressage du biscuit ou mise en moule																	
	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.																	
	Monter, masquer à la palette	Propreté, régularité, dextérité, respect des proportions, netteté du garnissage et du masquage																	
	Glacer, napper	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté																	
Plaquette	Modeler la pâte d'amande	Respect et finesse en rapport avec la réalisation demandée, respect des proportions, nuance et forme																	
	Ecriture au cornet	Ecriture réalisée avec finesse, de façon régulière et sans faute																	
Critères généraux	Attitude professionnelle	Comportement professionnel dans l'utilisation du matériels, le cornage correct des récipients, le non gaspillage des matières et organisation rationnelle des démarches dans le laboratoire																	
Total de croix																			
Barème			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	
Total jury N° 1 / E.P.2 Réalisation																			
Note sur 60																			

NC= Non conforme, très insuffisant ou non fait; I= Insuffisant; C= Conforme TB= Très bien

ACADEMIE DE CAEN		CAP - BEP		SESSION 2005	
Feuille de notation E.P.2 Jury du jour		Feuille 1/2		E.P.2 CAP Pâtissier Glaciers Chocolatier Confiseur BEP Alimentation	

Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite
Feuilletage n°1	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Feuilletage n°2	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Brioche	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Pâte friable	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Croissant	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Pâte friable	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Pâte à choux n°1	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Pâte à choux n°1	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Fours secs	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Entremet ; petits gâteaux	Conformité du produit	Appréciation du produit fini commercialisable dans sa présentation et sa garniture
Total de croix		
Barème		
Total jury N° 2 E.P.2 / Réalisation		
Nbs de points X <b>1,66</b> = Note sur <b>30</b>		

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

Candidat N°:				
NC	I	C	TB	
X 0	X 1	X 2	X 3	

NC= Non conforme, très insuffisant ou non fait; I= Insuffisant; C= Conforme TB= Très bien

ACADEMIE DE CAEN	CAP - BEP	SESSION 2005
Feuille de notation E.P.2 Jury du soir	Feuille 2/2	E.P.2 CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur BEP Alimentation