

FICHE DE NOTATION

EP1

N° du candidat **C. A. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Note /20	Coef.	Note coefficientée
- Dessin		1	/ 20
- Technologie		1	/ 20
- Glacerie		4	/ 80
- Chocolaterie Confiserie			

N

..... / 120

Émargement des Correcteurs

Note à transmettre pour
le **C. A. P.**

$\frac{N}{6} = \dots\dots\dots /20$
en points entiers

ACADÉMIE DE LILLE

Année

Spécialité : Pâtissier - Glacier - Chocolaterie - Confiseur

FN3.PM5

Épreuve :EP1.....

Coefficient :

C. A. P.

FN

Folio

1 / 1

N° du sujet : Temps maximum alloué :

BORDEREAU RECAPITULATIF DES NOTES

N° CANDIDAT												
CAP EPI GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE												
N1	sur 20											
N2	sur 30											
N3	sur 30											
N1 + N2 + N3 sur 80												
NOTE FINALE SUR 20* (total : 4)												

CAP EP2 REALISATION												
N1'	sur 20											
N2'	sur 200											
N1' + N2' sur 220												
NOTE FINALE SUR 20* (total : 11)												

BEP EPI PATISSERIE COURANTE ET GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE												
<i>EPI (partie A)</i>												
N1	sur 10											
N2	sur 15											
N3	sur 15											
N1 + N2 + N3 (total 1) sur 40												
<i>EPI (partie B)</i>												
N1'	sur 10											
N2'	sur 70											
N1' + N2' (total 2) sur 80												
Total épreuve (totaux 1 + 2) sur 120												
NOTE FINALE SUR 20* (total : 6)												

NB : seule la note finale sur 20 (CAP ou BEP) doit être arrondie à l'entier supérieur

Examens : CAP/BEP	Session
Spécialités : CAP Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur BEP Alimentation option PGCC	Épreuve : pratique professionnelle CAP : EP1 et EP2 BEP : EP1 (Parties A et B)
Coefficients : CAP : 10 – BEP : 6	RECAPITULATIF DES NOTES

FICHE DE NOTATION

EP1

N° du candidat **B. E. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

N° du candidat **C. A. P.**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Postes de notation	Note/20	Coef.	B. E. P.	Coef.	C. A. P.
<u>1ère Partie</u>					
- Dessin		1	/ 20	1	/ 20
- Technologie		2	/ 40	1	/ 20
- Glacerie		2	/ 40	4	/ 80
- Chocolaterie Confiserie					
<u>2ème Partie</u>					
- Pâtisserie courante		4	/ 80		
		N 1 / 180	N 2 / 120

Émargement des Correcteurs

Note à transmettre pour le **B. E. P.**

N 1 = / 20
9 en points entiers

Note à transmettre pour le **C. A. P.**

N 2 = / 20
6 en points entiers

ACADÉMIE DE LILLE

Année

Spécialité : ALIMENTATION Dom. : Pâtissier Glaciers Chocolaterie Confiseur

FN2.P145

Épreuve : EP1

Coefficient :

B. E. P.

Folio

N° du sujet :

Temps maximum alloué :

C.A.P. B.E.P.

C. A. P.

FN

1 / 1

OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

Date :

Totalement maîtrisé : 3	Maîtrisé : 2	En cours de maîtrise : 1	Non maîtrisé : 0
CANDIDATS N°	Pts		
ORGANISATION (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonnancer les préparations			
• Travailler en autonomie			
HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ (Évaluer 3 critères)			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
APTITUDE PROFESSIONNELLE (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)			
• Pâte d'amandes modelage			
• Décors cornet/Pinceau			
• Sucre cuit / Sucre coulé			
• Nougatine / Détail			
• Cuisson glace aux œufs			
• Préparation sorbet aux fruits rouges			
• Moulage / Démoulage			
• Mise au point couverture (méthode)			
• Découpage / Supports			
• Découpage / Boulage intérieur choco			
• Moulage / Trempage			
• Façonnage pâte d'amandes ou détaillage			
<i>Total des 10 indices de performance sur 30</i>			
Note CAP « N 1 » sur 20 (total : 1,5)*			
Note BEP « N 1 » sur 10 (total : 3)*			

*ces notes ne doivent pas être arrondies.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	TOUT SUJET
Spécialités :		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie
BEP Alimentation, option « Pâtisserie »		BEP : EP1 (Partie A)
CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		CAP : EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	GRILLE D'ÉVALUATION

NOTATION DES PRODUITS (JURY B/C)

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

CANDIDATS N°	Pts													
PRODUCTION														
GLACERIE (30 points)														
• Cuisson du mix / densité sorbet	10													
• Moulage / démoulage	10													
• Produit fini	10													
NOTE CAP « N 2 » sur 30	30													
NOTE BEP « N 2 » sur 15 (CAP : 2)*														

CHOCOLATERIE (15 points)														
• Mise au point	5													
• Moulage	5													
• Détaillage / trempage	5													
TOTAL sur 15	15													

CONFISERIE (15 points)														
• Cuisson du sucre / densité sirop	5													
• Décor cornet	5													
• Modelage pâte d'amande	5													
TOTAL sur 15	15													

NOTE CAP « N 3 » sur 30	30													
NOTE BEP « N 3 » sur 15 (CAP : 2)*														

*ces notes ne doivent pas être arrondies.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	TOUT SUJET
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier, Glacier, Chocolatier, Confiseur		Épreuve : Glacerie, chocolaterie, confiserie BEP : EP1 (Partie A) CAP : EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : BEP : 2 – CAP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION