

OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

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			
• Ordonner 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			
Total des 10 indices de performance sur 30			
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 : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	GRILLE D'ÉVALUATION

NOTATION DES PRODUITS FINIS

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

CANDIDATS N°	Pts														
PRODUCTION															
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage / Façonnage	10														
• Fermentation	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
TOTAL	50														
PÂTE FEUILLETÉE															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage	10														
• Garnissage / Dorage / Rayage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
TOTAL	50														
PÂTE À CHOUX															
• Fabrication de la pâte	10														
• Dressage / Régularité	10														
• Glaçage	10														
• Produit fini	10														
• Crème	10														
TOTAL	50														
ENTREMETS															
• Crème / Mousse	10														
• Montage	10														
• Décors	10														
• Ecriture	10														
• Produit fini	10														
TOTAL	50														
TOTAL DES NOTES															
Note CAP « N 2' » (total sur 200)	200														
Note BEP « N 2' » sur 70 (total x 0,35)*	70														

*ces notes ne doivent pas être arrondies.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 1
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP2 Réalisations
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION

OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

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			
Total des 10 indices de performance sur 30			
Note CAP « N1' » sur 20 (total : 1,5)*			
Note BEP « N1' » sur 10 (total : 3)*			

*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 : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	GRILLE D'ÉVALUATION

NOTATION DES PRODUITS FINIS

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

CANDIDATS N°	Pts																
PRODUCTION																	
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE																	
• Beurrage / Tourage	10																
• Détaillage / Façonnage	10																
• Fermentation	10																
• Cuisson	10																
• Produit fini	10																
TOTAL	50																
PÂTE FEUILLETÉE																	
• Beurrage / Tourage	10																
• Détaillage	10																
• Garnissage / Dorage / rayage	10																
• Cuisson	10																
• Produit fini	10																
TOTAL	50																
PÂTE À CHOUX																	
• Fabrication de la pâte	10																
• Dressage / Régularité	10																
• Glaçage	10																
• Produit fini	10																
• Crème	10																
TOTAL	50																
ENTREMETS																	
• Crème / Mousse	10																
• Montage	10																
• Décors	10																
• Ecriture	10																
• Produit fini	10																
TOTAL	50																
TOTAL DES NOTES																	
Note CAP « N2' » (total sur 200)	200																
Note BEP « N2' » sur 70 (total x 0,35)*	70																

*ces notes ne doivent pas être arrondies.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 2
Spécialités : BEP Alimentation option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP2 Réalisations
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION

OBSERVATION EN COURS DE PRODUCTION

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

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			
• Ordonner 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			
Total des 10 indices de performance sur 30			
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 : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EPI
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	GRILLE D'ÉVALUATION

NOTATION DES PRODUITS FINIS

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

CANDIDATS N°	Pts														
PRODUCTION															
TARTE															
• Fabrication de la pâte	10														
• Fonçage	10														
• Garnissage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
TOTAL	50														
PÂTE FEUILLETÉE															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage	10														
• Garnissage / Dorage / Rayage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
TOTAL	50														
PÂTE À CHOUX															
• Fabrication de la pâte	10														
• Dressage / Régularité	10														
• Glaçage	10														
• Produit fini	10														
• Crème	10														
TOTAL	50														
ENTREMETS															
• Crème / Mousse	10														
• Montage	10														
• Décors	10														
• Ecriture	10														
• Produit fini	10														
TOTAL	50														
TOTAL DES NOTES															
Note CAP « N 2' » (total sur 200)	200														
Note BEP « N 2' » sur 70 (total x 0,35)*	70														

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 3
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP2 Réalisations
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION

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			
• Ordonner 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			
Total des 10 indices de performance sur 30			
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 : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP1
Temps alloué : 3 heures	Coefficients : CAP : 4 – BEP : 2	GRILLE D'ÉVALUATION

NOTATION DES PRODUITS FINIS

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

Date :

CANDIDATS N°	Pts													
PRODUCTION														
PÂTE LEVÉE														
• Détaillage (régularité)	10													
• Façonnage	10													
• Pousse / Dorage / Ciselage	10													
• Cuisson	10													
• Produit fini	10													
TOTAL	50													
PÂTE FEUILLETÉE														
• Beurrage / Tourage	10													
• Détaillage	10													
• Garnissage / Dorage / Rayage	10													
• Cuisson	10													
• Produit fini	10													
TOTAL	50													
PÂTE À CHOUX														
• Fabrication de la pâte	10													
• Dressage / régularité	10													
• Glaçage	10													
• Produit fini	10													
• Crème	10													
TOTAL	50													
ENTREMETS														
• Crème / Mousse	10													
• Montage	10													
• Décors	10													
• Ecriture	10													
• Produit fini	10													
TOTAL	50													
		TOTAL DES NOTES												
Note CAP « N 2' » (total sur 200)	200													
Note BEP « N 2' » sur 70 (total x 0,35)*	70													

*ces notes ne doivent pas être arrondies.

EXAMENS : CAP/ BEP	SESSION 2005	SUJET N° 4
Spécialités : BEP Alimentation, option « Pâtisserie » CAP Pâtissier – Glacier – Chocolatier – Confiseur		Épreuve : Pâtisserie courante et régionale BEP : EP1 (Partie B) CAP : EP2 Réalisations
Temps alloué : 4 h 30	Coefficients : CAP : 6 – BEP : 4	GRILLE D'ÉVALUATION