

## 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		
<b>ORGANISATION (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)</b>			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonner les préparations			
• Travailler en autonomie			
<b>HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ (Évaluer 3 critères)</b>			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
<b>APTITUDE PROFESSIONNELLE (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)</b>			
• 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														
<b>PRODUCTION</b>															
<b>PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE</b>															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage / Façonnage	10														
• Fermentation	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage	10														
• Garnissage / Dorage / Rayage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>PÂTE À CHOUX</b>															
• Fabrication de la pâte	10														
• Dressage / Régularité	10														
• Glaçage	10														
• Produit fini	10														
• Crème	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>ENTREMETS</b>															
• Crème / Mousse	10														
• Montage	10														
• Décors	10														
• Ecriture	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>TOTAL DES NOTES</b>															
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		
<b>ORGANISATION (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)</b>			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonnancer les préparations			
• Travailler en autonomie			
<b>HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ (Évaluer 3 critères)</b>			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
<b>APTITUDE PROFESSIONNELLE (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)</b>			
• 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														
<b>PRODUCTION</b>															
<b>PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE</b>															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage / Façonnage	10														
• Fermentation	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage	10														
• Garnissage / Dorage / rayage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>PÂTE À CHOUX</b>															
• Fabrication de la pâte	10														
• Dressage / Régularité	10														
• Glaçage	10														
• Produit fini	10														
• Crème	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>ENTREMETS</b>															
• Crème / Mousse	10														
• Montage	10														
• Décors	10														
• Ecriture	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>TOTAL DES NOTES</b>															
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		
<b>ORGANISATION (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)</b>			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonner les préparations			
• Travailler en autonomie			
<b>HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ (Évaluer 3 critères)</b>			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
<b>APTITUDE PROFESSIONNELLE (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)</b>			
• 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													
<b>PRODUCTION</b>														
<b>TARTE</b>														
• Fabrication de la pâte	10													
• Fonçage	10													
• Garnissage	10													
• Cuisson	10													
• Produit fini	10													
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>													
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>														
• Beurrage / Tourage	10													
• Détaillage	10													
• Garnissage / Dorage / Rayage	10													
• Cuisson	10													
• Produit fini	10													
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>													
<b>PÂTE À CHOUX</b>														
• Fabrication de la pâte	10													
• Dressage / Régularité	10													
• Glaçage	10													
• Produit fini	10													
• Crème	10													
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>													
<b>ENTREMETS</b>														
• Crème / Mousse	10													
• Montage	10													
• Décors	10													
• Ecriture	10													
• Produit fini	10													
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>													
<b>TOTAL DES NOTES</b>														
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

Date :

CORRECTEURS	
Noms	Signatures

Totalement maîtrisé : 3	Maîtrisé : 2	En cours de maîtrise : 1	Non maîtrisé : 0
CANDIDATS N°	Pts		
<b>ORGANISATION (Évaluer 3 critères, dont obligatoirement l'autonomie)</b>			
• Peser, mesurer, quantifier			
• Choisir, utiliser le matériel			
• Ordonner les préparations			
• Travailler en autonomie			
<b>HYGIÈNE – PROPRETÉ – SÉCURITÉ (Évaluer 3 critères)</b>			
• Tenue vestimentaire			
• Respect de la sécurité			
• Tenue du matériel en état de propreté			
• Tenue du plan de travail en état de propreté			
<b>APTITUDE PROFESSIONNELLE (Choisir dans le sujet les 4 techniques majeures à évaluer)</b>			
• 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														
<b>PRODUCTION</b>															
<b>PÂTE LEVÉE</b>															
• Détaillage (régularité)	10														
• Façonnage	10														
• Pousse / Dorage / Ciselage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>PÂTE FEUILLETÉE</b>															
• Beurrage / Tourage	10														
• Détaillage	10														
• Garnissage / Dorage / Rayage	10														
• Cuisson	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>PÂTE À CHOUX</b>															
• Fabrication de la pâte	10														
• Dressage / régularité	10														
• Glaçage	10														
• Produit fini	10														
• Crème	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>ENTREMETS</b>															
• Crème / Mousse	10														
• Montage	10														
• Décors	10														
• Ecriture	10														
• Produit fini	10														
<b>TOTAL</b>	<b>50</b>														
<b>TOTAL DES NOTES</b>															
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