

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

MENTION COMPLEMENTAIRE

SESSION 2006

Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie Spécialisées

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

PHASES	POINTS A EVALUER	EXIGENCES	Candidat n°																				
			TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	TI	I	C	S	
Fabrication	Crème glacée	Fabrication du mix café	Respect de la progression																				
			Homogénéité, tenue (cuisson)																				
		Garnissage	Régularité, netteté, originalité																				
		Organisation du travail	Respect de la chaîne du froid																				
	Nougatine	Coupes	Cuisson : couleur																				
			Détailler : forme, régularité, finesse																				
Organisation du poste de travail																							
Garniture	Sauce chocolat	Couleur, consistance																					
Décor	Choix des décors	Finesse, régularité, cristallisation																					
		Créativité, originalité, couleurs, formes																					
	Présentation sur assiette	Harmonie, disposition																					
Dégustation	Goût	Equilibre																					
	Texture	Consistance, onctuosité																					
		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 / 39)	/ 20					/ 20					/ 20					/ 20					
		TOTAL 1 (Coeff. 3)	/ 60					/ 60					/ 60					/ 60					

Groupement Interacadémique II	Session de juin 2006	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 (sujet 2)	Facultatif : date et heure mardi 20 juin 2006	Durée 5 h 00
	Coefficient 8	N° de page/total 1/2