

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0606
			MAL TS C PTS BIS
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.			07/06/06
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	1/4

ÉVALUATION DE LA PHASE ÉCRITE

Critères	Non conforme	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
Fiche technique	0	1	3	4
Organisation	0	1	3	4
Utilisation rationnelle des matières premières	0	1	3	4
Total				

Total des points obtenus :	/ 12
-----------------------------------	-------------

Observations éventuelles (pour expliciter si inférieur à 6 points) :

Nom du jury

Émargement :

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS C PTS BIS 07/06/06
			Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet : 2/4	

ÉVALUATION DU TRAVAIL

	Non réalisé ou très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
ENTREMETS OU CROQUEMBOUCHE				
Organisation		1	2	4
Réalisation de la garniture	0	1	2	4
Montage	0	1	3	4
Finition	0	1	3	5
Hygiène et comportement conforme au métier		0	2	3
CHOCOLATERIE				
Organisation		0	1	2
Cristallisation		0	1	2
Montage de la pièce. Moulage, trempage	0	1	3	4
Hygiène et comportement conforme au métier		0	1	2
CONFISERIE				
Organisation		0	1	2
Cuisson des sucres	0	1	2	3
Montage de pièce Technique de travail	0	1	2	3
Hygiène et comportement conforme au métier		0	1	2
GLACERIE				
Préparation du mix. Équilibrage du sorbet	0	1	2	3
Organisation et technique	0	1	3	4
Hygiène et comportement conforme au métier		0	1	3
TOTAL	X			

Total des points obtenus :

/ 50

Observations éventuelles (pour expliciter si inférieur à 25 points) :

Nom du jury

Émargement :

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION		0606 MAL TS C PTS BIS	
		07/06/06	
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	3/4

ÉVALUATION DE LA COMMANDE
Respect de la commande, présentation, dégustation

	Non réalisé ou très insuffisant	Insuffisant	Satisfaisant	Très satisfaisant
ENTREMETS OU CROQUEMBOUCHE				
Découpe et dégustation	0	1	2	3
Aspect commercial	0	1	2	3
Écriture au cornet, sens artistique	0	0	2	3
PRÉSENTOIR				
Aspect du chocolat de couverture	0	1	2	3
Socle : originalité, sens artistique.	0	1	2	3
CONFISERIE/BONBONS				
Aspect, texture et goût	0	2	4	5
Originalité, assortiment, ...	0	1	2	3
GLACERIE				
Aspect commercial	0	0	2	3
Texture et goût	0	1	2	3
Finition	0	1	2	3
PRÉSENTATION GLOBALE				
Respect du thème	0	1	2	3
Présentation du travail, mise en valeur de la commande	0	1	2	3
TOTAL	X			

TOTAL DES POINTS OBTENUS : / 38

Observations éventuelles (pour expliciter si inférieur à 19 points) :

Nom du jury

Émargement :

Toutes académies		Session 2006	Code(s) examen(s)
Corrigé BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL METIERS DE L'ALIMENTATION			0606 MAL TS C PTS BIS 07/06/06
Épreuve : E1C1.U13 - Techniques de fabrication - Option : P.G.C.C.			
Coefficient : 4	Durée : 6H30	Feuillet :	4/4

RÉCAPITULATIF

POINTS OBTENUS A LA PHASE ÉCRITE
/ 12
+
POINTS OBTENUS EN SUIVI DU TRAVAIL
/ 50
+
POINTS OBTENUS EN RESPECT DE LA COMMANDE / PRÉSENTATION FINALE
/ 38
 = $\frac{\quad}{5}$ / 100
 = NOTE FINALE : / 20