

CAP GLACIER FABRICANT

N° du candidat :	Sujet : N°
Emargement :	Date :
Nom des correcteurs :	

0 = Point faible
 1 = Acquis insuffisant
 2 = Acquis satisfaisant
 3 = Point fort

1/ REALISATION (6 points)				
Sorbet : technique de fabrication	3	2	1	0
Sorbet : goût et texture	3	2	1	0
Crème glacée : technique de fabrication	3	2	1	0
Crème glacée : goût et texture	3	2	1	0
Préparation glacée non réglementée: technique de fabrication	3	2	1	0
Préparation glacée non réglementée:Goût,texture(ou autre fabrication)	3	2	1	0
2/ CONFECTION DES SPECIALITES (3 points)				
Montage de la préparation n° 1 : _____	3	2	1	0
Montage de la préparation n° 2 : _____	3	2	1	0
Montage du dessert individuel : _____	3	2	1	0
3/ PRESENTATION (5 points)				
Support de présentation : technique	3	2	1	0
Support de présentation : aspect artistique ,originalité	3	2	1	0
Décors et finition du dessert individuel	3	2	1	0
Décors et finition de la préparation n° 1	3	2	1	0
Décors et finition de la préparation n° 2	3	2	1	0
4/ PATISSERIE (2 points)				
Réalisation d'une recette de petits fours	3	2	1	0
Réalisation d'une recette de biscuit	3	2	1	0
5/ CHOCOLATERIE (1 point)				
Mise au point du chocolat de couverture	3	2	1	0
6/ HYGIENE ET ORGANISATION (3 points)				
Organisation du travail	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène et de sécurité, équipement, matériel	3	2	1	0
Respect des règles d'hygiène personnelle et matière d'œuvre	3	2	1	0

TOTAL GENERAL -----

/60

TOTAL GENERAL DIVISE PAR 3 = NOTE SUR 20

/ 20

TOTAL CAP / EP1 = NOTE SUR 20 PAR coefficient 11

/ 20

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP GLACIER FABRICANT	6-0098
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Pratique Professionnelle	B 1/1
SUJET N°	