Fabrications Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	Candidat N°:				Candidat N°:				Candidat N°:				Candidat N°:			
			NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB
Chocolat	Cristalliser une couverture	Mise au point d'un chocolat après tablage, obtention d'un produit suffisamment fin, solide, brillant, net.																
Chocolat	Réaliser des moulages en chocolat	Moulage, égouttage, ébarbage, démoulage, répartition uniforme en respectant les épaisseurs																
Chocolat	Tremper des bonbons de chocolat	Régularité du trempage, respect des épaisseurs, netteté de la réalisation, absence de pied aux produits																
Décors en chocolat	Conformité du produit	Produit fini commercialisable, dans sa présentation																
Confiserie	Modeler la pâte d'amande	Respect et finesse des produits, respect des proportions, des nuances et des formes.																
Glace ou Sorbet	Préparer un mix	Respect de l'hygiène, de la cuisson (onctuosité, texture, etc..) de la crème ou de la mise en densité du sorbet.																
Glace ou Sorbet	Mouler une glace ou monter un entremet glacé	Mouler ou monter de façon uniforme, sans manques, ni trou d'air.																
Glace ou Sorbet	Conformité du produit	Produit fini commercialisable, dans sa présentation																
Critères généraux	Attitude professionnelle	Comportement professionnel dans l'utilisation du matériel, le cornage correct des récipients, le non gaspillage des matières et organisation rationnelle des démarches dans le laboratoire																
Total de croix																		
Barème			X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3	X 0	X 1	X 2	X 3
Total jury E.P.1 / Pratique professionnelle																		
Nbs de points X 0,74 = Note sur 20																		

NC= Non conforme, très insuffisant ou non fait; I= Insuffisant; C= Conforme TB= Très bien

ACADEMIE DE CAEN	CAP / BEP		Session 2006
Feuille de notation E.P.1	**E.P.1**	**Feuille 1/1**	*CAP Pâtissier Glacier Chocolatier confiseur BEP Alimentation*