

Préconisations / Productions	Techniques	Indicateurs de réussite	Candidat N° 1			Candidat N° 2			Candidat N° 3			Candidat N° 4					
			NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C	TB	NC	I	C
A	Feuilletage	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée														
	Feuilletage	Tourer une pâte	Respect du beurrage, du pliage et nombre de tours nécessaires														
B	Feuilletage	Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rogner														
	Crème d'amande	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.														
C	Brioche	Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rogner														
		Façonner	Respect de la technique et des formes														
ou	Brioche	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée														
		Façonner	Respect de la technique du façonnage														
ou	Croissant	Tourer une pâte	Respect du beurrage, du pliage et nombre de tours nécessaires														
		Détailler	Respect de la régularité des découpes réalisées avec un minimum de chute ou de rogner														
C	Croissant	Façonner	Homogénéité de la composition et consistance adaptée														
		Réaliser une pâte	Respect de la technique du façonnage														
ou	Pâte friable	Façonner	Respect de la composition et consistance adaptée														
		Dresser	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes														
ou	Pâte à choux N° 1	Glacer	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté														
		Glacer	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté														
ou	Pâte à choux N° 2	Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée														
		Dresser	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes														
ou	Crème pâtissière ou autre	Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; non gaspillage de la crème														
		Réaliser une pâte	Homogénéité de la composition et consistance adaptée														
ou	Petits fours secs	Dresser à la poche	Régularité, dextérité, propreté, respect des proportions, des dispositions, des espacements, des formes														
		Apprécier la cuisson au four	Appréciation de la cuisson au four par la coloration, le fond, la consistance														
ou	Entremets ; Petits gâteaux	Réaliser un biscuit ou génoise)	Homogénéité de la composition et consistance adaptée														
		Faire une crème	Consistance, onctuosité, homogénéité, texture, aromatisation, coloration, lissé ; respect des règles d'hygiène.														
ou	Plaquelette	Monter, masquer à la palette	Propreté, régularité, dextérité, respect des proportions, netteté du garnissage et du masquage														
		Glacer, napper	Respect des épaisseurs, de la température, réalisé avec propreté														
ou	Critères généraux	Modeler la pâte d'amande	Respect et finesse en rapport avec la réalisation demandée, respect des proportions, nuance et forme														
		Ecriture au cornet	Ecriture réalisée avec finesse, de façon régulière et sans faute														
ou	Total de jury N° 1 / E.P.2 Réalisation	Comportement professionnel dans l'utilisation du matériel, le cornage correct des réceptifs, le non gaspillage des matières et organisation rationnelle des démarques dans le laboratoire															
		Barème															
Total de croix																	
Barème																	
Total jury N° 1 / E.P.2 Réalisation																	
Note sur 60																	

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

ACADEMIE DE CAEN

CAP - BEP

SESSION 2006

Feuille de notation E.P.2
Jury du jour

Feuille 1/2

E.P.2

CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur
BEP Alimentation