

## GRILLE D'EVALUATION DE JURY

## EP 2

N° DE CANDIDAT									
CRITERES D'EVALUATION	BAREME								
<b>1ERE PARTIE (1H)</b>									
REALISER LA PIECE COMMERCIALE SOUS LA FORME D'UN DESSIN	/10								
<b>2EME PARTIE (9 H 30)</b>									
PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL	/5								
MISE AU POINT	/10								
REALISATION D'UNE MASSE DE BASE	/20								
TREMPAGE	/15								
MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS	/10								
MOULAGE SIMPLE	/10								
PIECE COMMERCIALE	/20								
CONFISERIE	/20								
PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT	/10								
PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT	/10								
<u>Sous -Total 2eme partie</u>	<u>/130</u>								
<b>3EME PARTIE (30MN)</b>									
PRESENTATION ET VALORISATION DU PRODUIT	/10								
TECHNOLOGIQUE	/20								
SCIENTIFIQUE	/20								
ECONOMIQUE ET JURIDIQUE	/10								
<u>Sous -Total 3eme partie</u>	<u>/60</u>								
<b>TOTAL</b>	<b>/200</b>								
<b>TOTAL DES 3 PARTIES MULTIPLIE PAR 1,4</b>	<b>/280</b>								

Epreuve EP2 2ème partie et 3ème partie

Guide d'évaluation individuelle

**Epreuve EP2 2ème partie**

<u>PREPARATION DU POSTE DE TRAVAIL</u>	/5	<u>PIECE COMMERCIALE</u>	/20
[ Désinfecter son plan de travail		[ Réaliser un montage original	
[ Préparer son matériel		[ Respecter les techniques professionnelles	
[ Organiser sa production (gauche, milieu, droite)		[ Harmoniser les couleurs	
<u>MISE AU POINT</u>	/10	[ Utiliser les volumes	
[ Maîtriser les techniques de mise au point		[ Soigner la finition	
[ Obtenir un chocolat brillant et cassant		[ Réaliser un produit commercial	
[ Maintenir le chocolat en température			
<u>REALISATION D'UNE MASSE DE BASE</u>	/20	<u>CONFISERIE</u>	/20
[ Respecter les cuissons ou les mélanges		[ Cuire des sucres à la bonne température (bonne texture)	
[ Maîtriser les goûts		[ Respecter les techniques professionnelles	
[ Préparer les masses pour la réalisation de bonbons (cadrage, dressage...)		[ Donner une qualité gustative aux préparations	
		[ Réaliser la finition et la présentation	
<u>TREMPAGE</u>	/15	<u>PRODUIT AU CHOIX DU CANDIDAT</u>	/10
▪ Réaliser un trempage sans pied		[ Respecter les techniques professionnelles	
▪ Maîtriser l'épaisseur de chocolat		[ Donner une qualité gustative aux préparations	
▪ Réaliser le mouvement avec dextérité		[ Réaliser un produit à la texture voulue	
		[ Réaliser une fabrication originale	
<u>MOULAGE D'UNE PLAQUE DE BONBONS</u>	/10	[ Réaliser la finition et la présentation	
[ Mouler régulièrement (épaisseur)		<u>PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT</u>	/10
[ Garnir une plaque		[ Monter l'entremets	
[ Obturer		[ Réaliser le glaçage de l'entremets	
[ Réaliser des bonbons brillants, sans bulles		[ Réaliser des décors à dominante chocolat	
		[ Réaliser un produit commercial	
<u>MOULAGE SIMPLE</u>	/10		
[ Réaliser un moulage régulier en épaisseur			
[ Réaliser un moulage brillant			
<b>Total EP2 2ème partie</b>		<b>/130</b>	<b>/13</b>

**Epreuve EP2 3ème partie**

Présentation et valorisation du produit:

- [ Dialoguer en maîtrisant les paramètres de communication (Sourire, maintien, regard, gestuelle)
- [ Avoir de l'aisance orale
- [ Faire preuve de connaissances techniques
- [ Argumenter

Répondre aux questions relatives à l'environnement

- [ Technologique
- [ Scientifique
- [ Economique et juridique

<b>TOTAL EP2</b>	1ère partie	/10
	2ème partie	/130
	3ème partie	/60
<b>TOTAL EP2 SUR</b>		<b>/200</b>
<b>TOTAL multiplié par 1,4</b>		<b>/280</b>

<b>CAP CHOCOLATIER CONFISEUR</b>			Page 1/1
EP2 : Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat			Guide d'évaluation pour la 2ème et 3ème partie de l'EP2
Durée :10h00	Code :50 221 33	Coefficient total : 14	Session 2006